

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

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

REP18/FFV

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*41.º período de sesiones  
Roma (Italia), 2-6 de julio de 2018*

## INFORME DE LA 20.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

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

## ÍNDICE

	<b><i>Página</i></b>
RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	iii
LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME	iv
INFORME DE LA 20. <sup>a</sup> REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	1
	<b><i>Párrafo</i></b>
Introducción .....	1
Apertura de la reunión .....	2-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa) .....	4-5
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros órganos auxiliares (tema 2 a) del programa).....	6
Cuestiones de interés planteadas por otros organismos internacionales relacionados con la normalización de las frutas y las hortalizas frescas (tema 2 b) del programa) .....	7
Proyecto de norma para la berenjena (tema 3 del programa) .....	8-19
Proyecto de norma para el ajo (tema 4 del programa).....	20-27
Proyecto de norma para el kiwi (tema 5 del programa) .....	28-45
Anteproyecto de norma para la patata (papa) de consumo (tema 6 del programa) .....	46-64
Anteproyecto de norma para los dátiles frescos (tema 7 del programa) .....	65-68
Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (tema 8 del programa) .....	69-74
Propuesta de modelo para las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas: asuntos pendientes (tema 9 del programa).....	75-93
Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (tema 10 del programa) .....	94-95
Otros asuntos (tema 11 del programa).....	96-100
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa) .....	101

## LISTA DE APÉNDICES

	<b><i>Página</i></b>
<b>Apéndice I:</b> Lista de participantes	13
<b>Apéndice II:</b> Proyecto de Norma para la berenjena	25
<b>Apéndice III:</b> Proyecto de Norma para el kiwi	30
<b>Apéndice IV:</b> Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo	35
<b>Apéndice V:</b> Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para el ñame ( <i>Dioscorea</i> spp.)	40
<b>Apéndice VI:</b> Propuesta de modelo para las normas para frutas y hortalizas frescas	46

<b>RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS</b>				
<b>Parte responsable</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Texto/Tema</b>	<b>Trámite</b>	<b>Párr.</b>
Miembros CCEXEC 75 CAC 41	Observaciones/Aprobación	Proyecto de Norma para la berenjena	8	19 y Apéndice II
Miembros CCEXEC 75 CAC 41	Observaciones/Aprobación	Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo	5	60 ii) y Apéndice IV
Miembros CCEXEC 75 CAC 41	Aprobación	Los documentos de proyecto relativos a los nuevos trabajos (ñame, cebollas y chalotes y bayas)		70 y Apéndice V
CCEXEC 75 CAC 41	Información	Prórroga del plazo para completar los trabajos sobre el ajo, el kiwi y la patata (papa) de consumo hasta la 21. <sup>a</sup> reunión del CCFFV		61
		Propuesta de modelo para las normas para frutas y hortalizas frescas		93 y Apéndice VI
GTe (México) CCFFV 21	Redacción Examen	Proyecto de Norma para el ajo	6	27 ii) y iii)
GTe (México, Nueva Zelandia y República Islámica del Irán) CCFFV 21	Redacción Examen	Proyecto de Norma para el kiwi	7	43 y Apéndice III
GTe (Camerún, India y Perú) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo	6	60 iii) y Apéndice IV
GTe (Arabia Saudita e India) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para los dátiles frescos	3	68 ii) y iii)
GTe (Costa Rica y Ghana) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para el ñame	3	71 i)
GTe (India, Indonesia y República Islámica del Irán) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para las cebollas y los chalotes	3	71 ii)
GTe (Argentina y México) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para las bayas	3	71 iii)
Estados Unidos de América CCFFV 21	Redacción	Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	-	95
CCFA	Adopción de medidas	Recomendación sobre la inclusión de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio (SIN 470 i)) en la Norma general para los aditivos alimentarios, en las categorías de alimentos "Frutas frescas tratadas en la superficie" (04.1.1.2) y "Hortalizas [...] frescas tratadas en la superficie" (04.2.1.2).		99

**LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME**

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo del Codex
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CRD	Documento de sala
GT	Grupo de trabajo
GTe	Grupo de trabajo por medios electrónicos
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
UE	Unión Europea

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su 20.<sup>a</sup> reunión en Kampala (Uganda) del 2 al 6 de octubre de 2017, por amable invitación del Gobierno de México y el Gobierno de Uganda. La reunión fue presidida por el Sr. Alberto Ulises Esteban Marina, Director General de Normas de la Secretaría de Economía de México, y copresidida por el Prof. William Kyamuhangire, de la Escuela de Tecnología de los Alimentos y Nutrición de la Universidad Makerere de Uganda. Asistieron a la reunión delegados de 43 Estados miembros y una Organización miembro, así como tres organizaciones observadoras. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Excelentísima Dra. Jane Ruth Aceng, Ministra de Salud de Uganda, y la Excelentísima Sra. Amelia Kyambadde, del Ministerio de Comercio, Industria y Cooperativas de Uganda, dieron la bienvenida a los delegados y se dirigieron a los asistentes. El Dr. Bodo Bongomin, Representante de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el país, también formuló observaciones en nombre de la FAO y la OMS<sup>1</sup>. El Presidente del Comité se dirigió a los asistentes e hizo hincapié en la importancia de copatrocinar reuniones a fin de trabajar conjuntamente para aumentar la sensibilización acerca de la pertinencia de las normas internacionales a fin de proteger la salud de los consumidores y de velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.

### División de competencias

3. El Comité, de acuerdo con lo estipulado en el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, tomó nota de la división de competencias<sup>2</sup> entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>3</sup>

4. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión tras haber añadido los asuntos siguientes en el tema 11 del programa, titulado "Otros asuntos":
  - la revisión del intervalo entre las reuniones del CCFFV (India);
  - el tratamiento postcosecha de las frutas y hortalizas frescas para remisión al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (Estados Unidos de América).
5. El Comité acordó establecer un Grupo de trabajo durante la reunión, presidido por los Estados Unidos de América, encargado de considerar las propuestas de nuevos trabajos sobre normas para frutas y hortalizas frescas.

## CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 a) del programa)<sup>4</sup>

6. El Comité tomó nota de que las cuestiones reseñadas en el documento se presentaban principalmente a título informativo y que las cuestiones que requerían la adopción de medidas se examinarían en relación con los temas pertinentes del programa.

## CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y LAS HORTALIZAS FRESCAS (tema 2 b) del programa)<sup>5</sup>

7. El Comité tomó nota de las actividades de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) pertinentes para su labor.

---

<sup>1</sup> CRD22 (discursos de apertura del Ministerio de Salud, el Ministerio de Comercio, Industria y Cooperativas y la OMS).

<sup>2</sup> CRD1 (Programa anotado: División de las competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros).

<sup>3</sup> CX/FFV 17/20/1; CRD10 (India); CRD15 (México); CRD16 (Estados Unidos de América).

<sup>4</sup> CX/FFV 17/20/2; CRD15 (México).

<sup>5</sup> CX/FFV 17/20/3; CRD15 (México).

**PROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA (tema 3 del programa)<sup>6</sup>**

8. La India presentó el tema y señaló que, basándose en los debates mantenidos en el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en las observaciones presentadas en esta reunión, se había preparado una versión revisada del proyecto de norma para su consideración por el Comité (CRD12). La delegación explicó además que el proyecto se ajustaba también a la propuesta de modelo para las normas y señaló que sería necesario que el Comité siguiera examinando las disposiciones relativas a las tolerancias para la podredumbre en la categoría "Extra".
9. El Comité convino en centrar su debate en la Sección 4.1.1, relativa a la categoría "Extra", en particular en el valor propuesto para las tolerancias en cuanto a la podredumbre, la podredumbre blanda o la descomposición interna, y en abordar las observaciones adicionales cuando se hubiera acordado esta disposición.

**La categoría "Extra" y las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna**

10. El Comité apoyó en términos generales la idea de incluir una categoría "Extra" en la norma relativa a la berenjena y tomó nota además de las distintas propuestas de los miembros sobre cuáles serían los niveles aceptables de tolerancia para la podredumbre en la categoría "Extra", que iban del 0% al 1%, presentados por las delegaciones.
11. Las delegaciones que apoyaban niveles de tolerancia del 0% para la podredumbre en la categoría "Extra" señalaron lo siguiente:
  - la berenjena no era un producto muy propenso a pudrirse, por lo que no resultaba necesario establecer tolerancias para la podredumbre en la categoría "Extra";
  - la inclusión de un nivel de tolerancia para la podredumbre en la categoría "Extra" no estaba en consonancia con el concepto de categoría "Extra", que debería referirse a productos de calidad superior y carácter excepcional, y no se ajustaba a las actuales prácticas comerciales;
  - la inclusión de un nivel de tolerancia en la categoría "Extra" no garantizaría la inocuidad de los alimentos; en este sentido, era necesaria una definición clara de "podredumbre", "podredumbre blanda" y "descomposición interna" para evitar problemas fitosanitarios asociados con los daños o enfermedades provocados por plagas;
  - los productos de categoría "Extra" exigían una producción, un empaquetado y un transporte más cuidadosos, así como retrasos mínimos en los envíos a fin de conservar la alta calidad del producto con el consiguiente aumento de los costos de producción y de transporte, y las inversiones con ese objeto deberían recompensarse;
  - la podredumbre era un proceso gradual y, por tanto, los productos no cumplirían los requisitos de calidad después de un transporte largo; esto ocasionaría pues un despilfarro de alimentos, ya que los productos podridos no podían reclasificarse.
12. Las delegaciones en favor de niveles de tolerancia para la podredumbre del "0,5%", el "1%" o "menor o igual al 1%" en la categoría "Extra" hicieron hincapié en lo siguiente:
  - las normas del Codex deberían tener una base científica, reflejar las prácticas comerciales actuales y facilitar el comercio;
  - la diversificación de las legislaciones nacionales y los impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional estaban claramente reconocidos en el Manual de Procedimiento como uno de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos; por tanto, los países debían atenerse a su legislación nacional y deberían negociar las cuestiones comerciales basándose en las preferencias del mercado y teniendo en cuenta la existencia de tales tolerancias;
  - sin duda, no era adecuado fijar un nivel de tolerancia cero en el comercio de productos frescos y perecederos que se transportaban largas distancias; y en algunos países estas tolerancias llevaban vigentes muchos años;
  - las frutas y hortalizas, independientemente de la categoría de calidad con que se comercialicen, son de naturaleza perecedera.

---

<sup>6</sup> REP16/FFV, Apéndice III; CX/FFV 17/20/4 (Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ghana, Guinea-Bissau, Islas Cook, Jamaica, Kenya, Haití, Perú, Somalia, Tailandia, UE, Uruguay); CRD2 (Filipinas, Tailandia, Unión Africana); CRD12 (India); CRD14 (Senegal); CRD15 (México).

13. El Comité consideró además la posibilidad de i) eliminar toda la Sección 4.1.1, sobre la categoría “Extra”, o ii) suprimir la tolerancia para la podredumbre de la disposición relativa a la categoría “Extra”, al no haber convergencia de opiniones sobre este asunto. En relación con esta propuesta, las delegaciones expresaron las opiniones siguientes:
- la categoría “Extra” era un estímulo para los agricultores, ya que permitía una competencia leal entre los productores que se esforzaban por mejorar el valor de la producción;
  - las normas del Codex se basaban en datos científicos y prácticas comerciales bien consolidadas, por lo que no era necesario eliminar la Sección 4.1.1; y estas tolerancias no deberían dejarse en manos de los países;
  - la supresión de esta sección enviaría un mensaje negativo a la Comisión, los miembros del Codex y otras partes interesadas.
14. Tras amplios debates, el Comité acordó mantener la Sección 4.1.1 sobre la categoría “Extra” e incluir tolerancias del 1% para la podredumbre en esta categoría.
15. El Comité tomó nota de la reserva de la UE y sus Estados miembros sobre la inclusión de un nivel de tolerancia para la podredumbre en la categoría “Extra”, ya que dicha tolerancia no estaba en consonancia con el concepto de categoría “Extra” y daría lugar a productos que no cumplirían los requisitos de calidad necesarios después de su transporte y, por consiguiente, aumentaría la pérdida de alimentos. Además, la berenjena no era muy propensa a pudrirse, por lo que incluir un nivel de tolerancia para la podredumbre en la categoría “Extra” no reflejaba las actuales prácticas comerciales relativas a este producto. Esta opinión fue apoyada por Colombia, Marruecos y Tailandia.
16. El Comité también tomó nota de las reservas de Colombia, Marruecos y Tailandia respecto de que no era aceptable incluir un nivel de tolerancia para la podredumbre en la categoría “Extra” y ello no estaba en consonancia con el concepto de categoría “Extra”, pues los productos clasificados como tales debían tener una calidad excepcional.
17. Además, Colombia reafirmó su posición de que en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no debían incluirse disposiciones relativas a la “podredumbre” hasta que no se hubiera aclarado la naturaleza del daño al que se debía referir la disposición y se hubiera definido en el glosario de términos. La delegación señaló además que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no incluían disposiciones relativas a la podredumbre entre las tolerancias de calidad y ello no había causado ningún trastorno en el comercio internacional.
18. El Comité siguió examinando el proyecto de norma sección por sección, realizó enmiendas estilísticas, armonizó varias secciones en consonancia con las decisiones sobre la propuesta de modelo para las normas presentada en el tema 9 del programa y adoptó las decisiones siguientes:
- armonizar las secciones 7.1.1 y 7.2.2 con la recomendación formulada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en su 43.<sup>a</sup> reunión para que se hiciera referencia al “nombre del producto” y aplicar esta decisión al modelo para las normas, así como a otras normas en curso de consideración;
  - mantener la tolerancia a las quemaduras por el sol en la categoría II, al no ser necesario incluir este defecto en los requisitos mínimos. Se señaló que el término “sanas” comprendía las “quemaduras por el sol” y que los defectos descritos en las categorías de calidad (Sección 3.2) no afectaban a la pulpa del producto.

### **Conclusión**

19. El Comité acordó remitir el proyecto de Norma para la berenjena a la Comisión en su 41.<sup>o</sup> período de sesiones para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice II).

### **PROYECTO DE NORMA PARA EL AJO (tema 4 del programa)<sup>7</sup>**

20. México, que presidía el Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre el ajo, presentó el tema y señaló que, a la luz de los debates mantenidos en la 19.<sup>a</sup> reunión del CCFFV y en el 39.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, así como de las observaciones presentadas en la reunión en curso, todavía había varias cuestiones pendientes que podían considerarse mejor en un GTe. En particular, seguía sin resolverse la cuestión de si la norma debería abarcar o no el ajo ahumado y, en caso afirmativo, cómo debería tratarse este.
21. El Comité acordó que se armonizaran la estructura y las disposiciones de la norma con el modelo general.

---

<sup>7</sup> CX/FFV 17/20/5; CL 2017/13-FFV; CX/FFV 17/20/5-Add.1 (Albania, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos de América, India, Ghana, Jamaica, Kenya, Malawi, Perú, República Islámica del Irán, Uruguay); CRD3 (Filipinas, Tailandia, UA, UE); CRD14 (Senegal); CRD15 (México); CRD18 (Uganda).

**Sección 1: Definición del producto**

22. El Comité acordó reorganizar la lista de tipos comerciales del producto en función de la forma de presentación (ajo de un solo diente o múltiples dientes) y del grado de desecación (ajo fresco, semiseco, seco) y que la norma abarcara el ajo (fresco, semiseco, seco) con y sin piel para reflejar las prácticas comerciales en todo el mundo.

**Sección 2.1: Requisitos mínimos*****Exentos de cualquier olor y/o sabor extraños. Nota 1 de pie de página: inclusión del ajo ahumado***

23. El Comité deliberó sobre si la norma debería abarcar o no el ajo ahumado.
24. Las delegaciones a favor de su inclusión señalaron que ahumar el ajo era un método tradicional utilizado en algunas regiones para desecar el producto y que este método solo secaba la piel exterior y no afectaba ni al aroma ni a la textura (desecación) del mismo. No se trataba de un producto aromatizado y se comercializaba como producto fresco. Por lo tanto, el ajo ahumado debería incluirse en la norma.
25. Las delegaciones en contra de la inclusión de una nota de pie de página señalaron que el ajo ahumado quedaba fuera del ámbito de aplicación de la norma y, por consiguiente, debería excluirse de la misma. Se observó además que ahumar era una forma de conservación de los alimentos que cambiaba el aroma del producto y, por lo tanto, debería suprimirse la referencia al ajo ahumado.
26. El Comité no logró llegar a un acuerdo sobre la inclusión del ajo ahumado en la norma.

**Conclusión**

27. El Comité:
- i) señaló que la norma aún requería una revisión importante y que no estaba lista para adelantarla en el procedimiento de trámites;
  - ii) devolvió el proyecto de Norma al trámite 6, a fin de que se siguiera revisando, se recabaran nuevas observaciones y se considerara en la siguiente reunión del Comité;
  - iii) estableció un GTe presidido por México, que trabajaría en español e inglés, encargado de revisar la norma basándose en las observaciones presentadas por escrito y las deliberaciones mantenidas en el pleno, en particular con respecto a algunas cuestiones clave señaladas, como la inclusión del ajo ahumado, el calibrado y cualquier otra cuestión que pudiera plantearse durante las deliberaciones del GTe.

**PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI (tema 5 del programa)<sup>8</sup>**

28. Nueva Zelanda, que presidía el GTe sobre el kiwi, presentó el tema y señaló que, basándose en los debates mantenidos en el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en las observaciones presentadas en esta reunión, se había preparado una versión revisada del proyecto de norma para su consideración por el Comité (CRD19). La delegación explicó además que el proyecto se ajustaba también a la propuesta de modelo general para las normas y señaló las siguientes cuestiones pendientes que se debían considerar con más detalle: i) la inclusión de híbridos; ii) los requisitos de madurez (Brix/porcentaje de materia seca); iii) los calibres y las tolerancias; iv) las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría "Extra" y para la categoría II.
29. El Comité acordó centrar su debate en las cuestiones clave que debían resolverse, a saber:

**Sección 2 – Definición del producto**

30. El Comité acordó que se incluyeran los híbridos en la norma dado que representaban una porción significativa del comercio de kiwis en todo el mundo. El Comité señaló además que los híbridos estaban incluidos en la Norma para las frutas de la pasión (CX 316-2014).

**Sección 3.1 – Requisitos mínimos**

31. El Comité señaló que no era necesario incluir disposiciones sobre las magulladuras, dado que el término "sanos" resultaba suficiente para abordar esta preocupación.

---

<sup>8</sup> CX/FFV 17/20/6; CL 2017/14-FFV; CX/FFV 17/20/6-Add.1 (Albania, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos de América, Ghana, India, Jamaica, Kenya, Perú); CRD4 (Chile, Tailandia, Unión Africana, UE); CRD14 (Senegal); CRD15 (México); CRD19 (Nueva Zelanda, República Islámica del Irán).

### **Sección 3.1.1 – Requisitos mínimos de madurez**

32. El Comité estuvo de acuerdo con el contenido mínimo de sólidos solubles de al menos 6,2° Brix y señaló que este valor garantizaba que no existieran conflictos en la aplicación en las etapas sucesivas a la preparación y el embalaje. Se trataba de un requisito mínimo y se podría aplicar un grado de madurez más elevado para satisfacer requisitos específicos. Este valor mínimo también estaba en consonancia con el enfoque adoptado en otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, como las manzanas y las uvas de mesa.
33. En relación con la propuesta de establecer un solo valor de Brix para los kiwis, como en el caso de las uvas de mesa y las manzanas, el Comité señaló que, a diferencia de las uvas de mesa, el kiwi era una fruta climatérica cuyo proceso de maduración continuaba después de la cosecha. El valor mínimo de madurez de 9,5° Brix (en la nota de pie de página, a modo de nota explicativa) para los kiwis permitía el desarrollo de características organolépticas satisfactorias cuando la fruta entraba en la cadena de distribución. También se señaló que, en el caso de las manzanas, el valor Brix absoluto mínimo estaba relacionado con el tamaño mínimo de la fruta, para garantizar que no entrasen frutas inmaduras en el mercado y que las manzanas de tamaños menores pudieran ser comercializadas siempre que cumplieran los requisitos de la norma.
34. El Comité acordó mantener el valor mínimo de 6,2° Brix en la norma, lo que garantizaría que el producto alcanzara el valor de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

### **Sección 3.2 – Clasificación**

35. El Comité acordó eliminar la referencia a “blanda, reseca (arrugada) ni mojada” de las categorías de calidad ya que esos defectos se incluían en los requisitos mínimos. Además, se convino en que el calificador “perfectamente” (atribuido a sana) en la categoría “Extra” resultaría difícil de medir, por lo que se suprimió. El Comité también señaló que los defectos, en este caso, no se aplicarían en términos de porcentajes de superficie debido a las diferentes formas y calibres de los kiwis según las variedades.

### **Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres**

36. Las disposiciones relativas a la clasificación por calibres se enmendaron en consonancia con la redacción utilizada en el modelo general para las normas, así como para aclarar los rangos de calibre a fin de evitar superposiciones. Se realizaron las enmiendas correspondientes en la Sección 7.2.4. (Especificaciones comerciales).

### **Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias de calidad y calibre**

37. El Comité observó que el texto relativo a las tolerancias de calibre, tal como estaba redactado, estaba en consonancia con el modelo general y la práctica común en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. Esas tolerancias preveían flexibilidad a fin de permitir los productos de calibre o rango de calibres distintos al calibre declarado en la etiqueta, no necesariamente del calibre inmediatamente inferior o superior. También se observó que mantener tolerancias solo por encima del rango de calibres podría producir trastornos en el comercio de kiwis, ya que durante el almacenamiento y el transporte la fruta podía perder humedad y, por lo tanto, podía reducirse su peso.
38. El Comité no logró llegar a un acuerdo acerca de las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría I y la categoría “Extra” y sostuvo argumentos similares a los que se habían sostenido en relación con las berenjenas y el modelo general para las normas. El Comité acordó por consiguiente mantener estas disposiciones entre corchetes a fin de que se siguieran examinando y elaborando en el contexto de un GTe.
39. Con el fin de facilitar el consenso sobre esta cuestión, Jamaica señaló que las tolerancias para las categorías de calidad debían aclarar el punto de aplicación y propuso el texto de compromiso siguiente: “No obstante, las tolerancias relativas a la podredumbre no resultarán aceptables en las etapas de preparación y embalaje y en los puntos de control de exportación. Los requisitos mínimos en relación con las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna se aplicarán en los puntos posteriores a los puntos de control de exportación”. Algunas delegaciones acogieron con agrado la declaración y opinaron que merecía examinarse más a fondo.
40. No obstante, algunas delegaciones indicaron que esa declaración no resultaría aceptable dado que las normas del Codex no podían dictar a los países en qué punto de la cadena de distribución se podrían aplicar esas tolerancias.

### **Secciones 7.1.1 y 7.2.2 (Nombre del producto)**

41. El Comité acordó que se podría indicar el color predominante de la pulpa cuando este no fuera verde. Esto ofrecería flexibilidad dado que las nuevas variedades que entraban en el mercado podían presentar tonalidades de color desde el color amarillento hasta el verdoso o verde.

## Conclusión

42. El Comité reconoció que la norma se había debatido a fondo en su última reunión y en la presente reunión y que no quedaban cuestiones pendientes de resolución, con la excepción de las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría “Extra” y para la categoría I.
43. El Comité acordó por consiguiente mantener la norma en el trámite 7, a la espera de que se resolviera la cuestión mencionada en un GTe, presidido por Nueva Zelanda y copresidido por México y la República Islámica del Irán, que trabajaría en español e inglés (Apéndice III).
44. El Comité acordó que no se solicitarían otros comentarios y que no se debatiría sobre la norma en su siguiente reunión, a excepción de los debates sobre las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna, que se devolvían al trámite 6 para que se formularan observaciones al respecto y se siguieran considerando en su siguiente reunión.
45. Al examinar las tolerancias relativas a la podredumbre en la categoría “Extra” y la categoría I, el GTe debería examinar posibles enfoques dentro de su mandato, incluida la comunicación presentada por Jamaica.

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO (tema 6 del programa)<sup>9</sup>

46. En calidad de Presidente del GTe sobre la papa de consumo, la India presentó el tema y destacó los principales cambios introducidos y las cuestiones debatidas en el GTe, que se resumían en el documento de trabajo CX/FFV 17/20/7; asimismo, indicó que atendiendo a las observaciones formuladas en la reunión, la norma se había actualizado tal como se presentaba en el documento de sesión CRD13. Las delegaciones indicaron asimismo que, tal como se había señalado en el informe de la 19.ª reunión del CCFFV, el Comité debía seguir considerando solo las disposiciones sobre requisitos mínimos (admisibilidad de brotes, coloración verde) y tolerancias de calidad (esto es, tolerancia a la pudrición en la categoría “Extra” y a tierra en todas las categorías).
47. El Comité acordó considerar la norma sección por sección, ajustó varias secciones al modelo de norma y tomó nota de las opiniones que las delegaciones habían manifestado en las secciones que se indican a continuación:

### Sección 2 – Definición del producto

48. Eliminar el término “híbridos” de la sección porque, según se explicó, el término “variedades” era suficientemente general y abarcaba también a los híbridos.

### Sección 3.1 – Requisitos mínimos

*Utilización del término “plaga” e inclusión de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) (bolos 6 y 7)*

49. Se manifestó cierta inquietud en relación con las crecientes referencias a plagas específicas en cuanto defectos de calidad, así como con las repercusiones de la referencia a la CIPF en una nota de pie de página en la que se indicaba que el Codex necesitaba determinar con claridad la relación entre el Codex y la CIPF.
50. La Secretaría explicó que el mandato del Comité estaba relacionado con las normas de calidad para frutas y hortalizas frescas y que tenía en cuenta los requisitos de inocuidad haciendo referencias cruzadas con los textos elaborados por los comités del Codex pertinentes. Las plagas referidas estaban relacionadas con la calidad y no con cuestiones cuarentenarias y, por ende, no estaban reglamentadas.

*Germinación de la patata (papa) de consumo (bolo 11)*

51. El Comité examinó la propuesta de eliminar la restricción relativa a la patata (papa) de consumo germinada, ya que las patatas (papas) germinadas estaban relacionadas con las patatas (papas) de siembra y estas no estaban cubiertas por la norma. Se expresaron opiniones diferentes sobre si el texto debería decir “prácticamente libre de brotes” o “deberían permitirse brotes de una longitud máxima de 1 mm”.
52. Se explicó que la germinación era un requisito mínimo para la patata (papa) de consumo, ya que esta era susceptible de germinar si se almacenaba durante un período de más de tres meses. La propuesta de restricción de la germinación tenía la finalidad de atender estos fenómenos y, por lo tanto, era importante establecer un límite a partir del cual la calidad de la papa de consumo ya no sería aceptable.

<sup>9</sup> CX/FFV 17/20/7; CL 2017/15-FFV; CX/FFV 17/20/7-Add.1 (Albania, Argentina, Brasil, Costa Rica, Ecuador, Estados Unidos de América, Ghana, Jamaica, Kenya, Perú, República Islámica del Irán); CRD5 (Filipinas, Tailandia, Unión Africana, UE); CRD13 (India); CRD14 (Senegal); CRD15 (México); CRD18 (Uganda).

*Coloración verde de la patata (papa) (punto 1 del bolo 12)*

53. En relación con el requisito relativo a la coloración verde, se señaló que la piel verde pálido podía eliminarse mediante el pelado. La coloración verde de las patatas de consumo debería considerarse un defecto, como sucedía en la Norma del Codex para las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente. Además, también se señaló que la producción de glucoalcaloides en los miembros de la familia botánica de las Solanáceas era un fenómeno natural y en el caso de la patata (papa) estaba circunscrita a la piel y se encontraba siempre muy por debajo del nivel perjudicial. Sin embargo, deberían establecerse límites para este parámetro en relación con las preocupaciones de inocuidad por la elevada concentración de solanina en este producto, como la disposición sobre el cianuro de hidrógeno en la yuca (mandioca) dulce o amarga.

*Sarna común de la patata (papa) (punto 3 del bolo 12)*

54. El Comité tomó nota de la preocupación por que este parámetro estuviera relacionado con las enfermedades cuarentenarias, pero no hubo consenso sobre la necesidad de eliminarlo de la norma.

*Otras consideraciones*

55. Habida cuenta de las observaciones sustantivas y las preocupaciones expresadas con respecto a las disposiciones relativas a defectos internos y externos que afectaban al aspecto, el mantenimiento de la calidad y la presentación en el envase (bolo 12 y puntos subsiguientes) y la presencia de sarna común en la superficie de la patata (papa) (bolo 13), el Comité acordó indicar estas disposiciones entre corchetes a la vez que reconocía que las disposiciones restantes eran las que generalmente se aplicaban a las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas según lo descrito en el modelo de norma.

**Sección 5.1 – Tolerancias de calidad***Cuadro de tolerancias*

56. El Comité sugirió que se aclarase el cuadro sobre las tolerancias de calidad. Algunos parámetros como los defectos de la piel, que se enumeraban en el cuadro, formaban parte de los requisitos mínimos y deberían eliminarse dado que en la tolerancia total no se contemplaba una tolerancia restrictiva específica de estos defectos. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la tierra suelta y las materias extrañas no estaban recogidas en los requisitos mínimos y deberían estar acordes con la CIPF, mientras que otras delegaciones indicaron que las tolerancias relativas a estos aspectos deberían aumentarse.
57. Se explicó que el cuadro de tolerancias incluía todos los parámetros especificados en los requisitos mínimos y que cuando se superaban los valores asignados a dichos requisitos mínimos se asignaba una puntuación a los defectos que los superaban. Si la suma de los defectos individuales excedía del límite de tolerancias total permitido, se rechazaría el lote.
58. El Comité acordó volver a elaborar el cuadro para garantizar la claridad, volver a comprobar los valores para que fueran coherentes con las disposiciones relativas a los requisitos mínimos, abordar las preocupaciones relativas a las plagas y proporcionar una explicación de cómo se utilizarían dichas disposiciones que, por consiguiente, deberían mantenerse entre corchetes.

**Sección 6.1 – Homogeneidad**

59. El Comité acordó que se incluyera el “tipo de cocción” como un requisito opcional, puesto que la papa de consumo se podía clasificar y comercializar en categorías diferentes en función del tipo de cocción.

**Conclusión**

60. El Comité:
- i) convino en que, a pesar de que era necesario seguir debatiendo algunas cuestiones, en especial los requisitos mínimos y el cuadro de tolerancias, se había avanzado mucho con respecto a la norma y, por consiguiente, el documento estaba listo para avanzar en el proceso de trámites;
  - ii) acordó remitir el anteproyecto de norma a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo aprobara en el trámite 5 (Apéndice IV);
  - iii) acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por el Camerún y el Perú, que trabajaría en español, francés e inglés, para considerar las cuestiones críticas determinadas por el Comité y las respuestas a la petición de observaciones en el trámite 5 de la norma, con vistas a proporcionar una versión revisada que se examinaría en su próxima reunión.

**Consideraciones generales**

61. El Comité señaló que el plazo para la finalización de la labor sobre las normas para el ajo, el kiwi y la papa de consumo era 2017 y, por lo tanto, acordó solicitar una prórroga de dicho plazo hasta la celebración de su 21.ª reunión.

### Otras consideraciones

62. La UE y sus Estados miembros propusieron que se añadiera un párrafo final en las normas del Codex para la berenjena y el kiwi, así como para otras frutas y hortalizas frescas, que hiciera referencia a la norma de la CEPE y el folleto de la OCDE correspondientes. Se aclaró que tales referencias no pretendían ser una ratificación de la norma de la CEPE ni del folleto de la OCDE. Sin embargo, se consideraba que tales referencias eran conformes al mandato del Codex de fomentar la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias realizados por organizaciones internacionales. En aras de la transparencia, sería necesario informar a todos los usuarios de las normas del Codex de la existencia de otras normas internacionales aplicadas de forma generalizada y muy respetadas.
63. Varias delegaciones objetaron a la propuesta de la UE y sus Estados miembros y opinaron que no se trataba de una práctica habitual en las normas del Codex, en especial referirse a la labor de organizaciones regionales como la CEPE.
64. La Secretaría informó al Comité de que estaba examinando la relación entre el Codex y otras organizaciones de establecimiento de normas, en el marco del examen periódico de la gestión de la labor del Codex, y presentó los resultados del examen a la Comisión para su consideración. La consideración del asunto mencionado anteriormente podría hacerse en el marco de este examen con vistas a que la Comisión prestara asesoramiento al respecto.

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS (tema 7 del programa)<sup>10</sup>

65. La India, en calidad de Presidenta del GTe sobre los dátiles frescos, presentó el proyecto de norma (CRD17) e informó al Comité de que, en respuesta a las observaciones presentadas y al resultado respecto de la propuesta de modelo para las normas alcanzado en la reunión en curso, se había preparado una versión revisada para su consideración por el Comité.
66. El Comité sostuvo un debate general y tomó nota de las siguientes opiniones manifestadas por las delegaciones:
- el ámbito de aplicación del anteproyecto de norma no quedaba claro teniendo en cuenta el hecho de que “dátiles frescos” era una fase del desarrollo fisiológico de las frutas;
  - el cuadro de las tolerancias en cuanto a la calidad debería examinarse con mayor detenimiento;
  - existía la posibilidad de que hubiera duplicaciones entre el anteproyecto de norma y la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985), lo que podría dar lugar a una aplicación errónea de la norma.
67. Se aclaró que la norma se centraba en los dátiles frescos y no secos y que solo se aplicaría en el ámbito del consumidor cuando los dátiles se presentaran frescos; y que en función de sus variedades, los dátiles frescos tenían diferentes fases de crecimiento o madurez. Asimismo se informó de que en la 19.<sup>a</sup> reunión del CCFFV y el 39.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión se habían proporcionado aclaraciones detalladas sobre los trabajos relativos a los dátiles frescos que habían sido aceptadas.

### Conclusión

68. El Comité:
- i) señaló que seguía siendo necesario examinar el anteproyecto de norma con mayor detenimiento a fin de abordar las inquietudes planteadas y que esta no estaba lista para adelantarla en el proceso de trámites;
  - ii) acordó devolver el anteproyecto de norma al trámite 3 para seguir revisándolo y someterlo a la consideración del Comité en su próxima reunión;
  - iii) acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por la Arabia Saudita y que trabajaría en inglés, para examinar las respuestas a la petición de observaciones en el trámite 3 sobre el anteproyecto de norma revisado; y revisar el anteproyecto de norma teniendo en cuenta las observaciones presentadas en el trámite 3 para seguir examinándolo en la próxima reunión del Comité.

---

<sup>10</sup> CX/FFV 17/20/8; CL 2017/16-FFV; CX/FFV 17/20/8-Add.1 (Albania, Bangladesh, Ecuador, Jamaica, Kenya, República Islámica del Irán, Trinidad y Tabago); CRD6 (Tailandia, UA, UE); CRD14 (Senegal); CRD15 (México); CRD17 (India); CRD21 (Marruecos).

**PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (tema 8 del programa)<sup>11</sup>**

69. Los Estados Unidos de América, que presidían el Grupo de trabajo durante la reunión sobre propuestas de nuevos trabajos, informaron al Comité de que, teniendo en cuenta los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”, el Grupo de trabajo había examinado los cinco proyectos de nuevos trabajos (esto es, ñame, hojas de limonaria frescas, chalotes, cebollas y zarzamoras) y recomendaba que el Comité considerase las siguientes propuestas: i) una norma para el ñame; ii) una norma conjunta para las cebollas y los chalotes; iii) una norma horizontal para las bayas; iv) una norma para las hojas de limonaria frescas. La delegación señaló que la decisión sobre nuevos trabajos dependía del resultado de las deliberaciones sobre los proyectos y anteproyectos de normas sometidos a la consideración del Comité en relación con los diversos temas del programa.
70. La UE y sus Estados miembros señalaron que existían normas de la CEPE para las bayas, cebollas y chalotes que se utilizaban ampliamente en el comercio internacional y plantearon la cuestión de si la elaboración de tales normas por parte del CCFFV era el mejor modo de utilizar los recursos del Comité.

**Conclusión**

71. El Comité acordó remitir las siguientes propuestas de nuevos trabajos con vistas a su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius y en establecer sendos GTe para preparar, con sujeción a la aprobación de la Comisión, las siguientes normas para su distribución a fin de recabar observaciones, en el trámite 3, y para su examen en su siguiente reunión:
- i) una norma para el ñame y un GTe presidido por Costa Rica y copresidido por Ghana, que trabajaría en español e inglés;
  - ii) una norma para las cebollas y los chalotes y un GTe presidido por la República Islámica del Irán y copresidido por la India e Indonesia, que trabajaría solo en inglés;
  - iii) una norma para las bayas y un GTe presidido por México y copresidido por la Argentina, que trabajaría en español e inglés;
72. Además, el Comité acordó que los documentos de proyecto relativos a la norma conjunta para las cebollas y los chalotes y a la norma para las bayas fueran remitidos al Comité Ejecutivo (por los presidentes de los respectivos GTe, por conducto de la Secretaría del Codex, como mínimo con tres meses de antelación a la 75.ª reunión del Comité Ejecutivo).
73. El Comité también acordó mantener la propuesta relativa a las hojas de limonaria frescas con vistas a que se siguiera elaborando, teniendo en cuenta el resultado de las deliberaciones de su siguiente reunión.
74. La Secretaría destacó la necesidad de participar activamente en la labor de los GTe a fin de centrar los debates del pleno en las cuestiones pendientes señaladas en los GTe, para que el Comité pudiera gestionar de forma eficaz su labor dentro de los plazos establecidos. Ello también permitiría al Comité aceptar las propuestas de nuevos trabajos presentadas por los miembros.

**PROPUESTA DE MODELO PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS: ASUNTOS PENDIENTES (tema 9 del programa)<sup>12</sup>**

75. Los Estados Unidos de América, como Presidente del GTe sobre el modelo, presentó el tema e hizo referencia a las secciones sin resolver del modelo para las normas indicadas en el mandato del GTe, según lo establecido en la 19.ª reunión del CCFFV. La delegación señaló que solo seguían sin resolver la cuestión de la permisión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra” y el porcentaje de tolerancia del 1%, y que esto requeriría, por tanto, un nuevo examen por parte del Comité.
76. El Comité acordó centrarse en primer lugar en las secciones sin resolver que se indican a continuación:

<sup>11</sup> CL 2015/29-FFV: Part B; CX/FFV 17/20/9; CRD7 (Costa Rica, UA); CRD14 (Senegal); CRD14 (México).

<sup>12</sup> CX/FFV 17/20/10; CL 2017/17-FFV; CX/FFV 17/20/10-Add.1 (Albania, Argentina, Chile, Ecuador, Estados Unidos de América, Ghana, Jamaica, República Islámica del Irán, Suiza, Tailandia, Trinidad y Tabago); CRD8 (Chile, Unión Africana, UE); CRD11 (Tailandia); CRD15 (México); CRD20 (Informe del Grupo de trabajo durante la reunión); CRD21 (Marruecos).

**Sección 3.1 – Requisitos mínimos:** Aplicación de normas fitosanitarias a las disposiciones sobre la presencia de plagas y daños causados por estas

77. El Comité acordó incluir una nota a pie de página sobre la aplicación de normas fitosanitarias en consonancia con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) en las disposiciones sobre la presencia de plagas y daños causados por estas en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

**Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres:** Punto E) - Definición de producto en miniatura

78. El Comité acordó la definición de producto en miniatura de manera que se permitiera la inclusión en la norma de los productos con un tamaño menor al mínimo requerido, siempre que dichos productos cumplieran todos los demás requisitos de la norma.

**Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor:** Aplicabilidad de la disposición para proporcionar de manera alternativa o adicional información por separado aparte de la indicada en el envase (es decir, en los documentos que acompañan al envío)

79. El Comité se mostró de acuerdo con la disposición revisada que no requería información por separado adicional a la indicada en el envase, es decir, en los documentos que acompañan al envío.
80. El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos proporcionaría más orientación sobre este asunto tras la finalización del debate relativo al etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

**Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias:** Inclusión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra”

*Porcentaje de tolerancia del 1% en la categoría “Extra”*

81. El Comité no alcanzó un acuerdo sobre la inclusión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra” ni sobre los porcentajes de tolerancia, por lo que decidió establecer un grupo de trabajo entre reuniones, presidido por los Estados Unidos de América, encargado de examinar este asunto y otras cuestiones adicionales relacionadas con el ámbito de aplicación y la Opción 2 (Clasificación/Tolerancias), entre otras enmiendas que mejorarían la calidad del texto.
82. El Comité consideró las conclusiones del grupo de trabajo entre reuniones (CRD20) como sigue:
83. El Comité no alcanzó un acuerdo sobre la inclusión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra” ni sobre los porcentajes de tolerancia.
84. El Comité señaló que de conformidad con la sección sobre la introducción al modelo, los textos entre llaves hacían referencia a texto opcional, que su aplicación dependía de la naturaleza del producto y que, por tanto, las disposiciones que aparecían entre esas llaves podían eliminarse cuando no se considerasen aplicables o necesarias.
85. No obstante, el Comité acordó poner la disposición sobre las tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna de la Sección 5.1.1 (Categoría “Extra”) entre corchetes junto con el rango de tolerancias propuestas. En consecuencia, la disposición conexas sobre la exclusión de la categoría “Extra” de la permisión de un ligero deterioro debido al grado de desarrollo y al carácter más o menos perecedero incluido en la Sección 1 (Ámbito de aplicación) también se puso entre corchetes.
86. Se señaló que el resultado de los debates sobre la permisión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra” en el GTe sobre el kiwi podría ayudar a resolver este asunto en el modelo de normas. El Comité, por tanto, acordó que esta cuestión podría examinarse en mayor profundidad en su próxima reunión con vistas a eliminar los corchetes de estas disposiciones.
87. El Comité convino además en los siguientes cambios:

#### **Introducción**

88. El Comité acordó que, además de reflejar las características individuales de cada fruta y hortaliza fresca en cuestión, el modelo debería reflejar también las prácticas comerciales actuales respecto de dichos productos.

#### **Sección 1 – Ámbito de aplicación**

89. El Comité señaló que las normas del Codex se aplicaban en todos los niveles de la cadena de distribución y, por tanto, acordó armonizar el ámbito de aplicación con la naturaleza de las normas del Codex y aclaró

que el lenguaje común se aplicaba en todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. El Comité acordó eliminar la referencia al punto de aplicación en la fase de control de las exportaciones.

### **Sección 2 – Definición del producto**

90. El Comité acordó aclarar que variedades se aplicaba a las que eran adecuadas para el comercio.

#### **Opción 2 (Clasificación/Tolerancias)**

91. El Comité acordó combinar y transferir esta opción al apéndice y colocar el cuadro entre corchetes para considerar nuevamente las tolerancias indicadas en el mismo. Asimismo, se señaló que las tolerancias dependían de cada fruta y hortaliza fresca, así como de las prácticas comerciales.

#### **Consideraciones generales**

92. El Comité señaló que el modelo era un documento de orientación destinado a facilitar la elaboración y el examen de las normas para las frutas y hortalizas frescas. El modelo ofrecía una presentación armonizada y disposiciones comunes aplicables a todas las frutas y hortalizas frescas, de manera que el CCFFV pudiera centrar el debate en aquellas disposiciones específicas del producto en cuestión. Así pues, el modelo no pertenecía a ninguna categoría del Codex (es decir, no era un texto del Codex) y, por tanto, no necesitaba la aprobación ni la adopción por parte de la Comisión del Codex Alimentarius, sino únicamente el acuerdo del CCFFV. Asimismo, el CCFFV podía examinar las enmiendas en cualquier momento según fuera necesario y, por tanto, no era necesario pasar por el proceso de trámites del Codex, sino que se requería únicamente el acuerdo del CCFFV.

#### **Conclusión**

93. El Comité acordó adjuntar el modelo como apéndice del informe (Apéndice VI).

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN EL MODELO PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (tema 10 del programa)<sup>13</sup>**

94. El Comité tomó nota de la sugerencia relativa a la necesidad de confeccionar un glosario de términos y señaló que se debería seguir elaborando el presente documento de debate, a fin de ayudar en la interpretación y aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

#### **Conclusión**

95. El Comité acordó que los Estados Unidos de América siguieran elaborando el documento de debate sobre el glosario de los términos relacionados con el modelo propuesto para las normas, además de otros términos utilizados en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas, con vistas a considerarlo en su próxima reunión.

### **OTROS ASUNTOS (tema 11 del programa)<sup>14</sup>**

#### **Revisión del intervalo entre reuniones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas**

96. El CCFFV respaldó la propuesta de la India (CRD10) de que el Comité celebrara una reunión cada 12 meses durante las próximas tres reuniones consecutivas y señaló que la frecuencia actual de 18 meses era demasiado elevada para que se pudieran terminar los trabajos a tiempo. México, en calidad de país hospedante de la reunión del Comité, acogió con agrado la propuesta y observó que este planteamiento ayudaría a mejorar la programación presupuestaria. Asimismo, se sugirió que se evaluara la posibilidad de que el grupo de trabajo se reuniera de forma presencial antes de la reunión del CCFFV para que el Comité pudiera gestionar mejor su labor.
97. El Comité acordó que México se pusiera en contacto de forma oficial con la Secretaría del Codex sobre las cuestiones relativas al calendario de reuniones.

#### **Tratamientos postcosecha para las frutas y hortalizas frescas que han de remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos**

98. Los Estados Unidos de América señalaron a la atención del Comité la formulación propuesta: los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio (SIN 470 i)) que se empleaban en la actualidad en algunos países en el tratamiento de la superficie de frutas y hortalizas para prolongar la vida útil y mantener la cantidad de nutrientes y las cualidades organolépticas de las mismas.

---

<sup>13</sup> CX/FFV 17/20/11; CRD9 (Tailandia, Unión Africana); CRD15 (México).

<sup>14</sup> CRD10 (India); CRD16 (Estados Unidos de América).

99. El Comité respaldó el avance de los trabajos realizados sobre esta(s) sustancia(s) y convino en recomendar al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos la inclusión de (SIN 471) y (SIN 470 i)) en las categorías “Frutas frescas tratadas en la superficie” (04.1.1.2) y “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie” (04.2.1.2) de la Norma general para los aditivos alimentarios.

**Uso de instrumentos de comunicación eficaces y calidad de la traducción simultánea**

100. En calidad de coordinador del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), Chile expresó la opinión de los miembros del CCLAC<sup>15</sup> de que el CCFFV debería estudiar la posibilidad de utilizar plataformas en línea para que los miembros de los GTe pudieran debatir de forma más interactiva y con vistas a acelerar el proceso de elaboración de normas y fomentar la transparencia y la inclusividad en la labor de dichos grupos. Asimismo, Chile manifestó su preocupación sobre la calidad de los documentos traducidos y la interpretación simultánea.

**FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 12 del programa)**

101. Se informó al Comité de que la fecha y el lugar exactos de la 21.<sup>a</sup> reunión del Comité serían determinados por el Gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

---

<sup>15</sup> Argentina, Belice, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Jamaica, México, Perú, Uruguay.

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

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

**Mr Alberto Ulises Esteban Marina**

Director General  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez  
Mexico  
Tel: +52 55 52296100 Ext. 43201  
Email: [alberto.esteban@economia.gob.mx](mailto:alberto.esteban@economia.gob.mx)

**CO-CHAIRPERSON – VICE PRÉSIDENT – VICE PRESIDENTE**

**Prof William Kyamuhangire**

Professor  
School of Food Technology, Nutrition and Bioengineering  
Makerere University  
P.O Box 7062  
Kampala, Uganda  
Tel: +256-772-519422  
Email: [wkamuhangire@yahoo.com](mailto:wkamuhangire@yahoo.com)

**CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE**

**Ms Rebecca Kizito**

Principal Standards Officer  
Publishing and Library  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 529502  
Email: [rkizito@unbs.go.ug](mailto:rkizito@unbs.go.ug)

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Mrs Silvia Santos  
Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas  
Dirección de Calidad Agroalimentaria  
SENASA  
Azopardo 1020  
Buenos Aires, Argentina  
Tel: +11 545 222 5922  
Email: [ssantos@senasa.gob.ar](mailto:ssantos@senasa.gob.ar)

**BELIZE - BELICE**

Mr Kenrick Witty  
Plant Health Officer  
Plant Health Department  
Belize Agricultural Health Authority  
Central Farm, Cayo District Belize  
Belize  
Tel: +1 (501) 824-4899; 824-4873  
Email: [kenrick.witty@baha.org.bz](mailto:kenrick.witty@baha.org.bz)

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

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

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Mamia Ndongo Louis Walter  
Chef Sécurité  
Cellule des Stratégies de Normalisation  
Ministère des Mines de l'Industrie et du  
Développement Technologique  
Cameroon  
Tel: 00237(699687827/676285732)  
Email: [ikelow2003@yahoo.fr](mailto:ikelow2003@yahoo.fr)

Mr Edouard Temfack  
 Chef de service  
 Direction de la Réglementation et du Contrôle  
 Qualité  
 Ministère de L'Agriculture et du Développement  
 Technologique  
 Yaoundé, Cameroon  
 Tel: 00237 696820963  
 Email: [temfama@yahoo.fr](mailto:temfama@yahoo.fr)

#### **CANADA - CANADÁ**

Mr Kevin Smith  
 National Manager  
 Food Standards of Identity, Composition and  
 Grades  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road  
 Ottawa, Canada  
 Tel: 613-773-6225  
 Email: [Kevin.Smith@Inspection.gc.ca](mailto:Kevin.Smith@Inspection.gc.ca)

Mr Luc Mougeot  
 Vice-President  
 Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation  
 960 Carling Avenue Building 75 Central  
 Experimental Farm  
 Ottawa–Ontario, Canada  
 Tel: 613-234-0982  
 Email: [LMougeot@fvdrc.com](mailto:LMougeot@fvdrc.com)

#### **CHILE - CHILI**

Ms Claudia Espinoza  
 Asesora Técnica  
 Servicio Agrícola y Ganadero, SAG  
 Ministerio de Agricultura  
 Paseo Bulnes 140, piso 5  
 Santiago, Chile  
 Tel: +56 223451214  
 Email: [claudia.espinoza@sag.gob.cl](mailto:claudia.espinoza@sag.gob.cl)

Ms Cassandra Pacheco Vásquez  
 Punto de Contacto del Codex  
 Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad  
 Alimentaria (ACHIPIA)  
 Ministerio de Agricultura  
 Nueva York 17, piso 4  
 Santiago, Chile  
 Tel: +56 2 27979900  
 Email: [cassandra.pacheco@achipia.gob.cl](mailto:cassandra.pacheco@achipia.gob.cl)

#### **COLOMBIA - COLOMBIE**

Mr Alejandro Chavarro Clavijo  
 Profesional Universitario  
 Dirección de Alimentos y Bebidas  
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
 Alimentos–Invima  
 Carrera 10 No. 64–28  
 Bogota, Colombia  
 Tel: 57-3142798526  
 Email: [achavarroc@invima.gov.co](mailto:achavarroc@invima.gov.co)

#### **COSTA RICA**

Mrs Amanda Lasso Cruz  
 Asesor Codex  
 Codex Costa Rica  
 Ministerio de Economía Industria y Comercio  
 400 m al Oeste de la Contraloría General de la  
 Contraloría de la República. Sabana Sur  
 San Jose, Costa Rica  
 Tel: 506-25491434  
 Email: [alasso@meic.go.cr](mailto:alasso@meic.go.cr)

#### **ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mrs Ana Gabriela Escobar Yáñez  
 Responsable de la Unidad de Vigilancia y Control  
 de Contaminantes en la Producción Primaria 3 -  
 Dirección de Inocuidad de Alimentos  
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la  
 Calidad del Agro - AGROCALIDAD  
 Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG  
 Pasaje E8B N53-33, 6 de Diciembre y Capitán  
 Ramón Borja  
 Quito, Ecuador  
 Email: [ana.escobar@agrocalidad.gob.ec](mailto:ana.escobar@agrocalidad.gob.ec)

#### **ESTONIA - ESTONIE**

Mr Erkki Miller  
 Head of Plant Products Bureau  
 Agricultural Market Organisation Department  
 Ministry of Rural Affairs  
 Lai tn 39 // Lai tn 41  
 Tallinn, Estonia  
 Tel: +372 6256503  
 Email: [erkki.miller@agri.ee](mailto:erkki.miller@agri.ee)

Mr Toomas Lepplaan  
 Chief Specialist  
 Agricultural Market Organisation Department  
 Ministry of Rural Affairs  
 Lai tn 39 // Lai tn 41  
 Tallinn, Estonia  
 Tel: +372 6256145  
 Email: [toomas.lepplaan@agri.ee](mailto:toomas.lepplaan@agri.ee)

Ms Outi Tyni  
 Policy Officer  
 General Secretariat of the Council of the European Union  
 Rue de la Loi, 175  
 Bruxelles, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 281 2770  
 Email: [outi.tyni@consilium.europa.eu](mailto:outi.tyni@consilium.europa.eu)

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

Mr Marco Castellina  
 Administrator  
 DG Sante D 2  
 European Commission  
 Rue Froissart 101  
 Brussels, Belgium  
 Tel: +32 229-87443  
 Email: [marco.castellina@ec.europa.eu](mailto:marco.castellina@ec.europa.eu)

Mr Denis De Froidmont  
 Administrator  
 Directorate General for Agriculture and Rural Development  
 European Commission  
 Rue de la Loi 130 07/041  
 Brussels, Belgium  
 Tel: +32 229-56438  
 Email: [Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu](mailto:Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu)

**GABON - GABÓN**

Mrs Blanche Emilienne Mezoue épouse Obame Enengbe  
 PCC Codex Gabon  
 Ministère de l'Agriculture  
 Libreville, Gabon  
 Tel: +24106067215  
 Email: [mezouebianche@yahoo.fr](mailto:mezouebianche@yahoo.fr)

**GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Dr Ulrike Bickelmann  
 Head of Division  
 Marketing Standards and Conformity Checks  
 Federal Office for Agriculture and Food  
 Deichmanns Aue 29  
 Bonn, Germany  
 Tel: +49 228 6845 3357  
 Email: [ulrike.bickelmann@ble.de](mailto:ulrike.bickelmann@ble.de)

**GHANA**

Dr Joris Gerald Niilante Amissah  
 Lecturer  
 Family and Consumer Sciences  
 University of Ghana, Legon  
 Department of Family and Consumer Sciences  
 College of Basic and Applied Sciences P. O. Box LG 91 University of Ghana, Legon  
 Accra, Ghana  
 Tel: +233262756278  
 Email: [jgnamissah@ug.edu.gh](mailto:jgnamissah@ug.edu.gh)

Mr Eric Amoako-twum  
 Deputy CEO  
 Ghana Export Promotion Authority  
 P. O. Box M146  
 Accra, Ghana  
 Tel: 0202097989  
 Email: [kojoamoako1@gmail.com](mailto:kojoamoako1@gmail.com)

Mr Roderick Kwabena Daddey-adjei  
 Head, Agro-products and Biosafety Department  
 Food and Drugs Authority  
 P.O Box CT 2783 Cantonments  
 Accra, Ghana  
 Tel: +233 208 125860  
 Email: [rodivik@yahoo.com](mailto:rodivik@yahoo.com)

Mrs Wilhelmina Nyanta Quarcoopome  
 Principal Regulatory Officer  
 Food and Drugs Authority  
 P. O. Box CT 2783 Cantonments  
 Accra, Ghana  
 Tel: +233244674246  
 Email: [tata4gh@yahoo.com](mailto:tata4gh@yahoo.com)

**INDIA - INDE**

Dr Suresh Kumar Malhotra  
 Agriculture Commissioner  
 Department of Agriculture & Cooperation  
 Ministry of Agriculture  
 Krishi Bhawan, New Delhi - 110001  
 New Delhi, India  
 Tel: 011-23383549  
 Email: [agricommissioner@gmail.com](mailto:agricommissioner@gmail.com)

Ms Pushpinder Jeet Kaur  
 Technical Officer  
 Codex Contact Point  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 FDA Bhawan, Kotla Road  
 New Delhi, India  
 Tel: 9910572809  
 Email: [pushpinder5711@gmail.com](mailto:pushpinder5711@gmail.com)

Ms Ruby Mishra  
 Technical Officer  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road  
 New Delhi, India  
 Tel: 09711680681  
 Email: [ruby.mishra18@gmail.com](mailto:ruby.mishra18@gmail.com)

Mr Devendra Prasad  
 Deputy General Manager  
 APEDA  
 Ministry of Commerce & Industry  
 3rd Floor, NCUI Auditorium Building 3, Siri  
 Institutional Area, August Kranti Marg, Opp. Asian  
 Games Village  
 New Delhi, India  
 Tel: 91-11-26534175  
 Email: [dprasad@apeda.gov.in](mailto:dprasad@apeda.gov.in)

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN  
 (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN  
 (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Nadia Ahmadi  
 Secretary of the FFV Committee  
 Faculty of Food and Agriculture  
 Standards Research Institute  
 P.O Box 31745-139  
 Karaj, Iran (Islamic Republic of)  
 Tel: 00989121938143  
 Email: [nady.ahmadi@yahoo.com](mailto:nady.ahmadi@yahoo.com)

Mrs Homa Behmadi  
 Member of Scientific Board  
 Agricultural Research, Education and Extension  
 Organisation (AREEO)  
 Ministry of Agriculture  
 Iran (Islamic Republic of)  
 Tel: +98 912 388 8033  
 Email: [hbehmadi@ut.ac.ir](mailto:hbehmadi@ut.ac.ir)

Mr Maziar Faghih Nasiri  
 Head  
 Postharvest Physiology and Technology  
 Department  
 Citrus and Subtropical Research Centre  
 Iran (Islamic Republic of)  
 Tel: +98 911 194 6710  
 Email: [mznasiri@gmail.com](mailto:mznasiri@gmail.com)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mrs Silvia Nicoli  
 Department of the European Union and  
 International Policies and of the Rural Development  
 Ministry of Agricultural Food and Forestry  
 Via XX Settembre, 20  
 Rome, Italy  
 Tel: 0646654130  
 Email: [s.nicoli@politicheagricole.it](mailto:s.nicoli@politicheagricole.it)

**JAMAICA - JAMAÏQUE**

Mr Damian Rowe  
 Quarantine Inspector  
 Plant Quarantine/Produce Inspection Branch  
 Ministry of Industry, Commerce, Agriculture &  
 Fisheries  
 Jamaica  
 Tel: 1-876-842-9111  
 Email: [dcrowe@micaf.gov.jm](mailto:dcrowe@micaf.gov.jm)

**KENYA**

Mr Joseph Kigamwa  
 Chief Inspector/Projects Coordinator  
 Kenya Plant Health Inspectorate Service (KEPHIS)  
 Tel: +254 727963907  
 Email: [jkigamwa@kephis.org](mailto:jkigamwa@kephis.org)

Dr Kimutai Maritim  
 Senior Assistant Director  
 Chair-FAO/WHO CCAFRICA  
 Directorate of Veterinary Services  
 Private Bag Kabete  
 Nairobi, Kenya  
 Tel: +254 722601653  
 Email: [kimutaimaritim@yahoo.co.uk](mailto:kimutaimaritim@yahoo.co.uk)

Ms Anne Njoroge  
 Assistant Director  
 State Department of Agriculture  
 Nairobi, Kenya  
 Tel: +254 722825365  
 Email: [wanjarogen@yahoo.com](mailto:wanmarogen@yahoo.com)

**MADAGASCAR**

Mr Andrianarison Didier Henintsoa  
 membre du Comité National du Codex  
 service de la Qualité et du Conditionnement  
 Ministère du Commerce et de la Consommation  
 6 Rue Ravelomoria Ambohidahy  
 Antananarivo, Madagascar  
 Tel: +261 34 05 543 27  
 Email: [scq.mcc@gmail.com](mailto:scq.mcc@gmail.com)

Mrs Dominique Lantomalala Raharinosy  
 National Codex Contact Point  
 Ministry of Trade and Consumers Protection  
 6 Rue Wast Ravelomoria, Ambohidahy  
 Antananarivo, Madagascar  
 Tel: + 261 33 11 855 28  
 Email: [lantomalala@gmail.com](mailto:lantomalala@gmail.com)

**MALAWI**

Mrs Elizabeth Kunje  
Deputy Director of standards Development- Food & Agriculture  
Standards Development  
Malawi Bureau of Standards  
Moirs Road  
P.O Box 946 Kristwik  
Blantyre, Malawi  
Tel: + 265 8 88 894 418  
Email: [mbs@mbsmw.org](mailto:mbs@mbsmw.org)

**MALI - MALÍ**

Dr Mahamadou Sako  
Directeur Général Adjoint  
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments  
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve  
BPE: 2362  
Bamako, Mali  
Tel: +223 20230188/+223 66799979  
Email: [scodexmali@yahoo.fr](mailto:scodexmali@yahoo.fr)

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mr Daniel González Sesmas  
Director de Normalización de Sector Primario e Industria Agroalimentaria  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Mexico  
Tel: 5552296100 Code: 43220  
Email: [daniel.gonzalezs@economia.gob.mx](mailto:daniel.gonzalezs@economia.gob.mx)

**MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mr Mounir Assime  
Head of technical control  
Technical Control  
The Food Exports Control and Coordination Organization (EACCE)  
Route El Jadida-Lissasfa, rond point Azbane proximité Hotel Zenith, Casablanca-Maroc  
Casablanca, Morocco  
Email: [assime@eacce.org.ma](mailto:assime@eacce.org.ma)

Eng Moujamir Driss  
Ingénieur d'Etat Cadre au Service de Contrôle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale  
Direction du Contrôle des Produits Alimentaires  
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA)  
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal  
Rabat, Morocco  
Tel: 0537676500  
Email: [driss.moujamir@onssa.gov.ma](mailto:driss.moujamir@onssa.gov.ma)

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

Ms Ilse Van Dijn  
Policy Officer  
European Agricultural and Fisheries Policy and Food Security Department  
Ministry of Economic Affairs  
Bezuidenhoutseweg 73  
The Hague, Netherlands  
Tel: +31 (0)6 5479 6597  
Email: [e.a.vandijn@minez.nl](mailto:e.a.vandijn@minez.nl)

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

Dr Henry Pak  
Senior Adviser  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington, New Zealand  
Email: [henry.pak@mpi.govt.nz](mailto:henry.pak@mpi.govt.nz)

**NIGERIA - NIGÉRIA**

Mrs Ngozi Benedette Ekwueme  
Chief Standards Officer  
Standards Organisation of Nigeria  
No 52 Lome Crescent' Zone 7 Wuse  
Abuja, Nigeria  
Tel: +2348033026536  
Email: [dictagy@yahoo.com](mailto:dictagy@yahoo.com)

Mr Dafang Idi Sule  
Deputy Director  
Federal Produce Inspection Service  
Abuja, Nigeria  
Tel: +234 8174516290  
Email: [isdafang@yahoo.com](mailto:isdafang@yahoo.com)

Dr Rasaan Oyinloye Oyeleke  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
FCDA New Secretariat, Area 11, Garki  
Abuja, Nigeria  
Tel: +2349099992450  
Email: [royeleke@yahoo.com](mailto:royeleke@yahoo.com)

**PARAGUAY**

Mr Jose Gimenez  
SENAVE  
Asuncion, Paraguay  
Email: [jose.gimenez@senave.gov.py](mailto:jose.gimenez@senave.gov.py)

**PERU - PÉROU - PERÚ**

Ms Susan Karin Dioses Cordova  
 Miembro Titular de la Comisión Técnica del Codex  
 sobre Frutas y hortalizas frescas  
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria  
 Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA  
 Av. La Molina 1915  
 Lima, Peru  
 Tel: 511-3133300 Ext.:1422  
 Email: [sdioses@senasa.gob.pe](mailto:sdioses@senasa.gob.pe)

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Edna M. Guiang  
 Chairperson Subcommittee on Fresh Fruits and  
 Vegetables  
 Bureau of Plant Industry  
 Department of Agriculture  
 692 San Andres Street Malate,  
 Manila, Philippines  
 Tel: (632) 5240779  
 Email: [edna.guiang@yahoo.com](mailto:edna.guiang@yahoo.com)

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

Mrs Eunock Kim  
 Assistant Director  
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs  
 141, Yongjeon-ro, Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do  
 Gimcheon-si  
 Republic of Korea  
 Tel: +82 10 4853 5917  
 Email: [ock700@korea.kr](mailto:ock700@korea.kr)

Dr Byung-seon Lim  
 Senior Scientific Researcher  
 National Institute of Horticultural and Herval Science  
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs  
 100, Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-  
 gun, Jeollabuk-do  
 Wanju-gun  
 Republic of Korea  
 Tel: 82-63-238-6520  
 Email: [limbsw@korea.kr](mailto:limbsw@korea.kr)

**RWANDA**

Mr Shukuru Bizimungu  
 Lecturer  
 Mount Kenya University  
 P.O. Box 5826, Kampala  
 Kigali, Rwanda  
 Tel: +250788302255  
 Email: [shukurb@yahoo.com](mailto:shukurb@yahoo.com)

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA  
SAUDITA**

Eng Khalid Alatafi  
 Ministry of Environment, Water and Agriculture  
 Email: [kaorganic@mewa.gov.sa](mailto:kaorganic@mewa.gov.sa)

Mr Mohammed Alkhamis  
 Senior Food Specialist  
 Executive Dept. of Technical Regulations and  
 Standards  
 Saudi Food and Drug Authority  
 (3292) North Ring Road - Al Nafal Unit (1)  
 Riyadh, Saudi Arabia  
 Tel: 00966112038222  
 Email: [codex.cp@sfd.gov.sa](mailto:codex.cp@sfd.gov.sa)

Dr Suliman Alkhateeb  
 Ministry of Environment, Water and Agriculture  
 Email: [skhateeb@MEWA.gov.sa](mailto:skhateeb@MEWA.gov.sa)

**SENEGAL - SÉNÉGAL**

Mrs Mame Diarra Faye Leye  
 Point de Contact du Codex Alimentarius  
 Centre Anti Poison  
 Ministère de la Santé et de l'Action sociale  
 Hôpital de Fann - Avenue Cheikh Anta Diop  
 Dakar, Senegal  
 Tel: +221 77 520 09 15  
 Email: [mamediarrafaye@yahoo.fr](mailto:mamediarrafaye@yahoo.fr)

Dr Marieme Mbaye Sene  
 Chef d Unite Pharmacovigilance  
 Centre Anti Poison  
 Ministere Sante et Action Sociale  
 Fann  
 Dakar, Senegal  
 Tel: 00221776321473  
 Email: [msmbaye@gmail.com](mailto:msmbaye@gmail.com)

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

Mrs Caroline Makobe  
 Chief Food Safety and Quality Assurance Officer  
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 Private Bag X343 Pretoria 0001  
 Pretoria, South Africa  
 Tel: +27123196291  
 Email: [CarolineL@daff.gov.za](mailto:CarolineL@daff.gov.za)

**SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR**

Dr David Solomon Adwok  
 Codex Focal Point  
 Veterinary Public Health and Food Safety  
 Ministry of Livestock and Fisheries  
 Gudele 2–Mundari Road  
 P.O BOX 126  
 Juba, South Sudan  
 Tel: +211 956 439 392  
 Email: [davidojwok@yahoo.com](mailto:davidojwok@yahoo.com)

**SRI LANKA**

Dr Lakshman Gamlath  
 DDG (Env. Health, Occupational health and food safety)  
 Food control  
 Ministry of Health  
 No.464, TB Jaya Mawatha, Colombo 10  
 Colombo, Sri Lanka  
 Tel: 009412692004  
 Email: [ltgamlath@gmail.com](mailto:ltgamlath@gmail.com)

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Prof Kahil Sebahi  
 Head of the Fresh Fruits and Vegetables Technical Committee  
 Horticulture Department  
 Alzaiem Alazhari University  
 Khartoum, Sudan  
 Tel: +249912423512  
 Email: [kahilsobahi@yahoo.com](mailto:kahilsobahi@yahoo.com)

Mr Rudwan Ahmed Morgan  
 Agriculture Sector Manager  
 National Programme for Livestock and Horticulture Development  
 Algamaa Street  
 P.O Box 285 KHT  
 Khartoum, Sudan  
 Tel: +249912536891  
 Email: [rudwansennar@gmail.com](mailto:rudwansennar@gmail.com)

Mr Elamin Hassan Elamin Mohamed  
 Director General  
 Directorate of Agricultural Production and Pilot Projects  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 Aljamaa Street  
 P.O Box 285 KHT  
 Khartoum, Sudan  
 Tel: +249912961415  
 Email: [elamienhassan@hotmail.com](mailto:elamienhassan@hotmail.com)

Mr Khalid Ahmed Hussein Ibrahim  
 Quality Control Officer  
 Quality Control and Chemistry Department  
 Sudanese Standard & Metrology Organisation  
 Algamaa Street  
 P.O Box 285  
 Khartoum, Sudan  
 Tel: 00249912280378  
 Email: [khalid19712008@hotmail.com](mailto:khalid19712008@hotmail.com)

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Jiraporn Banchuen  
 Standards Officer, Professional Level  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok, Thailand  
 Tel: +662 561 2277 ext. 1417  
 Email: [jiraporn@acfs.go.th](mailto:jiraporn@acfs.go.th)

Ms Sasiwimon Tabyam  
 Senior Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok, Thailand  
 Tel: 662 561 2277 #1412  
 Email: [sasiwimon@acfs.go.th](mailto:sasiwimon@acfs.go.th)

**UGANDA - OUGANDA**

Dr Jane Ruth Aceng  
 Minister of Health  
 Ministry of Health  
 Plot 6 Lourdel Road, Wandegeya  
 P.O Box 7272  
 Kampala, Uganda  
 Tel: +256 772 664690  
 Email: [janeaceng@gmail.com](mailto:janeaceng@gmail.com)

Dr Friday Edison Agaba  
 Independent Consultant  
 Kampala, Uganda  
 Tel: +256 772 691236  
 Email: [agabafriday@hotmail.com](mailto:agabafriday@hotmail.com)

Mr Denis Ainebyona  
 Senior Industrial Officer  
 Trade and Industry  
 Ministry of Trade, Industry and Cooperatives  
 Plot 6/8, Parliamentary Avenue  
 P.O. Box 7103  
 Kampala, Uganda  
 Tel: +256 392 960105  
 Email: [dainebyona@yahoo.com](mailto:dainebyona@yahoo.com)

Ms Pamela Akwap  
Senior Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12 Bypass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 317879  
Email: [pamela.akwap@unbs.go.ug](mailto:pamela.akwap@unbs.go.ug)

Ms Winnie Atugonza  
Senior Certification Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial &  
Business Park  
P.O. Box 6328  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 633721  
Email: [winnie.atugonza@unbs.go.ug](mailto:winnie.atugonza@unbs.go.ug)

Mr David Baziwane  
Senior Projects Officer - Agro Industry Unit  
Uganda Development Corporation  
Plot 23, Lumumba Avenue, Floor 5, Soliz House,  
P.O. Box 7042  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 782 500605  
Email: [baziwane@yahoo.co.uk](mailto:baziwane@yahoo.co.uk)

Mr Godfrey Bogere  
Specialist  
Sulma Foods Ltd  
Lwogi Bulema 10km Kasana Kikyusa Rd, Luwero  
district  
P.O Box 6046  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 782 026244  
Email: [bogeregodfrey89@yahoo.com](mailto:bogeregodfrey89@yahoo.com)

Mr David Eboku  
Manager, Standards Department  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 705 516106  
Email: [david.eboku@gmail.com](mailto:david.eboku@gmail.com)

Mrs Patricia Bageine Ejalu  
Deputy Executive Director - Standards  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial &  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 417 333250  
Email: [pbageine@unbs.go.ug](mailto:pbageine@unbs.go.ug)

Prof Archileo Kaaya  
Head  
Department of Food Technology  
Makerere University  
P.O. Box 7062  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 440046  
Email: [kaaya.archileo48@gmail.com](mailto:kaaya.archileo48@gmail.com)

Mr Sam Karuhanga  
Export Marketing Executive  
Uganda Exports Promotion Board  
2nd Floor, UEDCL Tower Plot 37, Nakasero Road  
P.O Box 5045  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 933010  
Email: [karuhangas2000@yahoo.com](mailto:karuhangas2000@yahoo.com)

Mr Godfrey Kiberu  
Farmer  
Kisoga, Mukono District  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 777 135875  
Email: [kibfrey@gmail.com](mailto:kibfrey@gmail.com)

Mr Henry Richard Kimera  
Chief Executive Officer  
Consumer Education Trust  
P.O Box 1433  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 502441  
Email: [kimehenrich@gmail.com](mailto:kimehenrich@gmail.com)

Mr Gaston Ssebalamu Kironde  
Senior Surveillance Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O. Box 6328  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 782 323390  
Email: [gaston.kironde@unbs.go.ug](mailto:gaston.kironde@unbs.go.ug)

Ms Irene Kugonza  
Standards Officer  
National Organic Movement of Uganda  
Plot 957, Galukande close, Off Tank Hill Road  
P.O. Box 70071  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 512165  
Email: [irenekugonza@gmail.com](mailto:irenekugonza@gmail.com)

Dr Moses Matovu  
Research Scientist  
Food Bioscience & Agribusiness Centre  
National Agriculture Research Organisation  
P.O. Box 7065  
Tel: +256772461322  
Email: [mousa2k@yahoo.com](mailto:mousa2k@yahoo.com)

Mr Benon Matwire  
Trustee  
Uganda Consumers Protection Association  
Plot 28 Chorley Crescent Green Leaves Building,  
Luzira  
P.O Box 831  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 419815  
Email: [gmatwire@gmail.com](mailto:gmatwire@gmail.com)

Ms Rehema Meeme  
Graduate Intern  
Standards  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2 -12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 783 253612  
Email: [rehema.meeme@unbs.go.ug](mailto:rehema.meeme@unbs.go.ug)

Mr Deusdedit Mubangizi  
Manager  
Testing Department  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot M317, Nakawa Industrial Area  
Kampala Nakawa Industrial Area  
P.O. Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 494025  
Email: [deus.mubangizi@unbs.go.ug](mailto:deus.mubangizi@unbs.go.ug)

Mr Arthur Mukanga  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 778 039120  
Email: [arthur.mukanga@unbs.go.ug](mailto:arthur.mukanga@unbs.go.ug)

Mr Aziz Mukota  
Principal Analyst  
Testing Department  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot M317, Nakawa Industrial Area  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 703 289266  
Email: [aziz.mukota@unbs.go.ug](mailto:aziz.mukota@unbs.go.ug)

Mr Phillip Musoke  
Project Officer  
Soroti Fruit Processing Plant  
Floor 5, Soliz House, Plot 23, Lumumba Avenue,  
P.O Box 7042  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 704 938378  
Email: [musokephillip@gmail.com](mailto:musokephillip@gmail.com)

Mr Maurice Musuga  
Information Officer  
Publishing and Library  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329 Kampala  
Tel: +256701194628  
Email: [maurice.musuga@unbs.go.ug](mailto:maurice.musuga@unbs.go.ug)

Ms Ruth Nakazibwe  
Research Technician  
Food Product Development  
Uganda Industrial Research Institute  
Plot 42A Mukabya Road, Nakawa Industrial Area  
P.O BOX 7086  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 757 895962  
Email: [ruthnakazibwe@gmail.com](mailto:ruthnakazibwe@gmail.com)

Ms Jane Nalunga  
Executive Director  
SEATINI  
Plot 806, Block 213, Bukoto-Kisaasi  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 581849  
Email: [jnalunga09@gmail.com](mailto:jnalunga09@gmail.com)

Ms Mariam Nalwoga  
Principal Certification Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial &  
Business Park  
P.O. Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 704 123069  
Email: [mariam.nalwoga@unbs.go.ug](mailto:mariam.nalwoga@unbs.go.ug)

Prof George Nasinyama  
Deputy Vice Chancellor  
Kampala International University  
Ggaba road, Kansanga  
P.O Box 20000  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 492865  
Email: [gwnasinyama@gmail.com](mailto:gwnasinyama@gmail.com)

Ms Leontina Nayiga  
Food Scientist  
Uganda Industrial Research Institute  
Plot 42A Mukabya Road, Nakawa Industrial Area  
Kampala, Uganda  
Tel: +256759766161  
Email: [nayiga2k4@yahoo.co.uk](mailto:nayiga2k4@yahoo.co.uk)

Ms Carol Night  
Quality Manager  
Britannia Allied Industries Ltd  
P.O Box 7518, Kampala  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 782 469366  
Email: [cabcarof@yahoo.com](mailto:cabcarof@yahoo.com)

Mr Simon Eteno Obuya  
Graduate Intern  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, Bypass Link Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 783 802987  
Email: [simon.obuya@unbs.go.ug](mailto:simon.obuya@unbs.go.ug)

Mr Allan Ochieng  
Assistant Lecturer  
Department of Plant Sciences, Microbiology &  
Biotechnology  
Makerere University  
P.O. Box 7062  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 752 008099  
Email: [alloch2001@gmail.com](mailto:alloch2001@gmail.com)

Mr Denis Omodi Alyela  
Supervisor  
Public Health and Environment  
Kampala Capital City Authority  
City Hall, Plot 1-3, Apollo Kagwa Road  
PO Box 7010  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 794 661080  
Email: [domodi@kcca.go.ug](mailto:domodi@kcca.go.ug)

Mr Kwame Rugunda  
Uganda Director  
Apeel Sciences  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 793 939916  
Email: [kwamerugunda@gmail.com](mailto:kwamerugunda@gmail.com)

Mrs Roberta Rugunda  
Uganda Director  
Apeel Sciences  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 794 380307  
Email: [missroberta24@gmail.com](mailto:missroberta24@gmail.com)

Mr Vitalis Shaka  
Senior Surveillance Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12 ByPass Link  
Bweyogerere Industrial & Business Park  
P.O Box 6328  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 345101  
Email: [vitalis.shaka@unbs.go.ug](mailto:vitalis.shaka@unbs.go.ug)

Dr William Mamiima Ssali  
Food Industry Consultant  
Uganda Christian University  
Bishop Road, Mukono  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 594980  
Email: [ssali.william@gmail.com](mailto:ssali.william@gmail.com)

Dr James Ssemwanga  
Director  
Ssemwanga Center for Agriculture and Food Ltd  
Bwebajja, Entebbe Road  
Kampala, Uganda  
Email: [jssemwanga@yahoo.com](mailto:jssemwanga@yahoo.com)

Mr Julius Ssemyalo  
Country Projects Manager  
Solidaridad  
P.O. Box 75478, Clock Tower  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 446403  
Email: [julius@solidaridadnetwork.org](mailto:julius@solidaridadnetwork.org)

Mr Arthur Tabula  
Senior Analyst  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot M317, Nakawa Industrial Area  
P.O. Box 6329, Kampala  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 782 373858  
Email: [arthur.tabula@unbs.go.ug](mailto:arthur.tabula@unbs.go.ug)

Ms Irene Wanyenya  
Food Safety Officer  
Food Desk  
National Drug Authority  
Plot 46-48 Lumumba Avenue  
P.O. Box 23096  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 712 478333  
Email: [iwanyenya@nda.or.ug](mailto:iwanyenya@nda.or.ug)

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

Mr Ian Hewett  
Markets Manager  
Rural Payments Agency  
RPA Western International Market  
Southall UB2 5DX  
Tel: +4407884234574  
Email: [ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk](mailto:ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk)

Ms Laura Newman  
Food Standards and Codex  
Department for Environment, Food and Rural Affairs  
Area 1A, Nobel House, 17 Smith Square,  
London, United Kingdom  
Tel: + 44 (0) 7827 821645  
Email: [laura.newman@defra.gsi.gov.uk](mailto:laura.newman@defra.gsi.gov.uk)

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

Mr Erick Joseph Massawe  
Technical Officer  
Tanzania Horticultural Association (TAHA)  
Tanzania  
Tel: +255 689066811  
Email: [erick.joseph@taha.or.tz](mailto:erick.joseph@taha.or.tz)

Ms Rhoda Saimon Mhahilidza  
Standards Officer  
Process Technology Standards Development  
Department  
Tanzania Bureau of Standards  
P.O. BOX 9524  
Dar-es-salaam, United Republic of Tanzania  
Tel: +255715798994  
Email: [rhoda.mhahilidza@tbs.go.tz](mailto:rhoda.mhahilidza@tbs.go.tz)

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

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

Dr Jenny Du  
Apeel Sciences  
71 South Los Carneros Road  
Goleta, California  
United States of America  
Tel: +1 (805) 203-0146 ext. 700  
Email: [jenny@apeelsciences.com](mailto:jenny@apeelsciences.com)

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

**URUGUAY**

Eng María Del Lujan Banchemo  
Encargada Agencia Tala de Digepra  
Direccion General de la Granja - Coordinard  
Subcomité FFCV  
Ministerio de Ganaderia Agricultura y Pesca  
Avenida General Eugenio GARzon 456. primer piso  
Montevideo, Uruguay  
Tel: +59899381858  
Email: [ebanchemo@mgap.gub.uy](mailto:ebanchemo@mgap.gub.uy)

**AFRICAN UNION (AU)**

Dr Mphumuzi Sukati  
Senior Policy Officer for Economics, Trade and  
Marketing  
African Union Inter-African Bureau for Animal  
Resources  
African Union  
Kenindia Business Park, Museum Hill, Westlands  
Road  
Westlands, Nairobi–Kenya  
Email: [mphumuzi.sukati@au-ibar.org](mailto:mphumuzi.sukati@au-ibar.org)

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN  
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin  
ECOWAS-USAID Senior SPS Standards Advisor  
Department of Industry and Private Sector  
Promotion  
ECOWAS building River Plaza Annex 2 496 Abogo  
Langema Street, Central Business District, Abuja,  
FCT  
Abuja, Nigeria  
Tel: +2347084003507  
Email: [bgnonlonfin74@gmail.com](mailto:bgnonlonfin74@gmail.com)

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR  
COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Mrs Lorena Medina  
Especialista  
Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos  
(SAIA)  
Quito, Ecuador  
Tel: 593 997863006  
Email: [lorena.medina@iica.int](mailto:lorena.medina@iica.int)

**CODEX SECRETARIAT**

Ms Gracia Brisco  
Food Standards Officer  
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO  
Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Tel: +39 06 570 52700  
Email: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO  
Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Rome, Italy  
Email: [Patrick.Sekitoleko@fao.org](mailto:Patrick.Sekitoleko@fao.org)

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO  
Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Roma, Italy  
Tel: +39 06 570 53218  
Email: [lingping.zhang@fao.org](mailto:lingping.zhang@fao.org)

**CO-HOST COUNTRY SECRETARIAT**

Dr Ben Manyindo  
Executive Director  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, Standards House, By-Pass Link,  
Bweyogerere Industrial & Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 417-333250  
Email: [ed@unbs.go.ug](mailto:ed@unbs.go.ug)

Mr Moses Matovu  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 782 290158  
Email: [moses.matovu@unbs.go.ug](mailto:moses.matovu@unbs.go.ug)

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro  
Ag. Manager, Standards Department  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 772 513680  
Email: [hakim.mufumbiro@unbs.go.ug](mailto:hakim.mufumbiro@unbs.go.ug)

Mr James Nnusu  
Senior Records Officer  
Human Resource Department  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256785294264  
Email: [james.nnusu@unbs.go.ug](mailto:james.nnusu@unbs.go.ug)

Mr Johnson Allan Ssubi  
Technical Executive Assistant  
Executive Director's Office  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and  
Business Park  
P.O Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: +256 417 333250  
Email: [johnson.ssubi@unbs.go.ug](mailto:johnson.ssubi@unbs.go.ug)

**PROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA**

(En el Trámite 8)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para la berenjena después de su acondicionamiento y envasado. Si se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

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

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

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

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

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

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

- estar intactas;
- presentar el cáliz y el pedúnculo que pueden estar ligeramente dañados;
- ser de consistencia firme;
- presentar un aspecto fresco;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- exentas de magulladuras o heridas de importancia cicatrizadas;
- estar prácticamente exentas de plagas<sup>1</sup>
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas<sup>1</sup>;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por bajas o altas temperaturas.

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

---

<sup>1</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

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

### 3.1.1 Requisitos de madurez

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

## 3.2 CLASIFICACIÓN

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

### 3.2.1 Categoría “Extra”

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

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

### 3.2.2 Categoría I

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

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

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

### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las berenjenas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las berenjenas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

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

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

Para garantizar la homogeneidad del calibre, el rango de calibres entre los productos en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- a) Para hacer la clasificación de calibre por diámetro:
  - 20 mm para las berenjenas alargadas;
  - 25 mm para las berenjenas a forma de globo/redondas y ovales.
- b) Para hacer la clasificación del calibre por peso:
  - 10 g para berenjenas entre 20 y 50 g;
  - 20 g para berenjenas entre más de 50 y 100 g;

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

La homogeneidad del rango de calibres es obligatoria solo para la Categoría “Extra”, pero no para las berenjenas con un diámetro igual o inferior a 30 mm.

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada lote se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y ponerlo en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

#### 5.1.1 Categoría “Extra”

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

#### 5.1.2 Categoría I

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

#### 5.1.3 Categoría II

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

### 5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

## 6 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 6.1 HOMOGENEIDAD

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

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

### 6.2 ENVASADO

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

Las berenjenas deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

### 6.2.1 Descripción de los envases

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

## 7 DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO O ETIQUETADO

### 7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 Nombre del producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el del tipo comercial.

#### 7.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>2</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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

#### 7.2.1 Identificación

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

#### 7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto "Berenjenas". Nombre del tipo comercial (facultativo).

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

#### 7.2.3 Origen del producto

País de origen<sup>2</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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

#### 7.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) expresado:
  - por el diámetro mínimo y máximo de la sección ecuatorial (en mm) sobre los ejes longitudinales; o
  - por peso (en g).

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

<sup>2</sup> Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>3</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

**8 CONTAMINANTES**

- 8.1** El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.
- 8.2** El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

**9 HIGIENE**

- 9.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

**PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI**

(En el Trámite 7)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el kiwi después de su acondicionamiento y envasado. Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

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

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

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

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

- estar intactos (pero sin pedúnculo);
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia adecuadamente firme; no debe estar blanda, reseca (arrugada) ni mojada;
- estar bien formados; se excluyen los frutos dobles/múltiples;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas<sup>1</sup>;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas<sup>1</sup>;
- 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 extraño;
- presentar un aspecto fresco;

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

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

**3.1.1 Requisitos mínimos de madurez**

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

---

<sup>1</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

La fruta debe haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%<sup>2</sup>.

### 3.2 CLASIFICACIÓN

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

#### 3.2.1 Categoría “Extra”

Los kiwis de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad (cultivar). La pulpa del fruto debe estar sana. El fruto debe ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado/aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto debe ser igual o mayor de 0,8.

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

#### 3.2.2 Categoría I

Los kiwis de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad (cultivar). La pulpa del fruto debe estar sana. El fruto debe ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado/aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto debe ser igual o mayor de 0,7.

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

- un defecto leve/ligero de forma (pero sin hinchazón o deformidades);
- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos leves de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 1 cm<sup>2</sup>;
- varias “marcas Hayward” más pronunciadas con una leve protuberancia.

#### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los kiwis que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. La pulpa del fruto no debe mostrar ningún defecto serio. Pueden permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los kiwis conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

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

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

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

(A) Para los frutos calibrados (clasificados) por peso:

Para *A. chinensis* y *A. deliciosa* y sus híbridos entre esas especies, el peso mínimo para la Categoría “Extra” es de 90 g, para la Categoría I es de 70 g y para la Categoría II es de 65 g.

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

---

<sup>2</sup> Esto garantizaría que la fruta alcance un mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

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

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

#### 5.1.1 Categoría “Extra”

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

#### 5.1.2 Categoría I

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

Sin embargo, no se permitirán tolerancias a la podredumbre en las fases de:

- preparación,
- envasado, y
- en los puntos de control de exportaciones.

Los requisitos mínimos en relación con la norma para las tolerancias a la podredumbre se aplicarán en puntos posteriores a los puntos de control de exportaciones.

#### 5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna no podrá sobrepasar un 2%.

### 5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por kiwis del mismo origen, variedad (cultivar) calidad y calibre. Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de kiwis de variedades claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

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

### 6.2 Envasado

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

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

Los kiwis deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

### 6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de kiwis.

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

## 7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO O ETIQUETADO

### 7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad (cultivar) o el color predominante de la pulpa del fruto.

#### 7.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>3</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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

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

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

#### 7.2.1 Identificación

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

#### 7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto y, facultativamente, el de la variedad (cultivar) o el color predominante de la pulpa del fruto.

El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial<sup>5</sup> solo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.

#### 7.2.3 Origen del producto

País de origen<sup>3</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

#### 7.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), expresado
  - por el peso mínimo y máximo del fruto; o

<sup>3</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>4</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>5</sup> El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

- o por el número de frutos y el peso neto de frutos; o
- o por el calibre (tamaño) y el método utilizado.

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

### **8. CONTAMINANTES**

- 8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

### **9. HIGIENE**

- 9.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO**

(En el Trámite 5)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para la patata (papa) de consumo después de su acondicionamiento (por ejemplo, cepilladas y/o lavadas) y envasado. Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

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

Debido a características típicas de la variedad, los tubérculos de la patata (papa) de consumo varían según:

- la forma: de esférica a ovoide;
- el color externo y de la piel: desde blanco pasando por amarillo hasta marrón y desde rojizo hasta azul;
- el color de la pulpa: de blanco a amarillo hasta azul;
- la profundidad y color de las cavidades del ojo.

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

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

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las patatas (papas) de consumo deben:

- estar intactas;
- estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- tener un aspecto fresco;
- ser de consistencia firme;
- estar prácticamente limpias y exentas de cualquier materia extraña visible<sup>1</sup>;
- estar prácticamente exentas de plagas<sup>2</sup>;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas<sup>2</sup>;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;

<sup>1</sup> La materia extraña visible excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes.

<sup>2</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- estar exentas de cualquier olor;
- estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- [estar prácticamente sin brotes, es decir, brotes no mayores a 1 mm de largo;]
- [estar exentas de defectos externos e internos que afecten al aspecto general del producto, su calidad y presentación en el envase tales como:
  - coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie y que puede ser eliminado mediante un pelado normal no constituye un defecto;
  - manchas oscuras debido al calor;
  - grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (solo para las variedades en que la piel no es usualmente áspera) superior a 4 mm de profundidad;
  - deformidades;
  - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad;
  - manchas pardas (rojizas), huecos o corazón negro y otros defectos internos;
  - costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más.]
- [costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo.]

El desarrollo y condición de las patatas (papas) deben ser tales que les permitan:

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

### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

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

### 3.2 CLASIFICACIÓN

De conformidad con la Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias, las patatas (papas) de consumo se clasifican en las siguientes categorías.

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las patatas (papas) de consumo pueden ser clasificadas (calibradas) por diámetro o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado como se indica a continuación.

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

Código de calibre	Diámetro ecuatorial en mm
1	más de 80
2	35-80
3	25-75
4	18-24

Sin embargo, la homogeneidad de calibre en envases destinados a la venta de hasta 5 kg de peso neto podrá restringirse a un máximo de 30 mm entre el tubérculo más pequeño y el tubérculo más grande.

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y ponerlo en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

### [5.1 [Tolerancias de calidad]

S.N.º	Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de productos defectuosos por conteo o por peso		
		Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
1	<b>Tolerancias totales de calidad para las patatas (papas) de consumo</b> que no satisfacen los requisitos de calidad de los cuales no más de:	5	10	10
	1.1 Defectos de la piel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manchas oscuras debido al calor, cortes, picaduras</li> <li>• Magulladuras o rugosidades</li> <li>• Viruela del apio, marchitez bacteriana del tabaco y podredumbre anular</li> <li>• Manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad</li> <li>• Costra profunda común de la patata (papa) y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más</li> <li>• costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un cuarto de la superficie</li> <li>• Brotes que no superen 1 mm</li> <li>• Coloración verde que no supere 1/8 de la superficie; pelado: ausencia de piel o piel que se desprende fácilmente; defectos internos como el corazón negro</li> </ul>			
	[1.2 Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna	1	1	2
	1.3 Tierra y materias extrañas	0,25	0,5	0,5]
2	<b>Tolerancias adicionales</b>			
	(a) Producto perteneciente a otras variedades distintas a las señaladas	2	2	2
	(b) Tolerancias de calibre - fuera de calibre según se indica o se comercializa	10	10	10

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

### **6.1 Homogeneidad**

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por las patatas (papas) de consumo del mismo origen, calidad y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) (si está indicado) y, facultativamente, el tipo de cocción (si está indicado).

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

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

### **6.2 Envasado**

Las patatas (papas) de consumo deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite la contaminación cruzada o 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 patatas (papas) de consumo deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

#### **6.2.1 Descripción de los envases**

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

## **7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO**

### **7.1 Envases destinados al consumidor**

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### **7.1.1 Nombre del producto**

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

#### **7.1.2 Origen del producto**

País de origen<sup>3</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de patatas (papas) de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

### **7.2 Envases no destinados a la venta al por menor**

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior), o bien en los documentos que acompañan el envío y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte, a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso, la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

---

<sup>3</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

### 7.2.1 Identificación

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

### 7.2.2 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>. La forma del tubérculo se puede indicar en la etiqueta por ejemplo “ovalada”, “redonda”, “alargada” (facultativo).

### 7.2.3 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de las patatas (papas) de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

### 7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría
- Calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres)
- Indicaciones facultativas: color de la pulpa, color de la piel, forma del tubérculo

### 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 8 CONTAMINANTES

8.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto y cuando no hay límites máximos de residuos (LMR) del Codex pertinentes, la identificación de los LMR del país de destino es una alternativa.

8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

## 9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

---

<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).

## DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL ÑAME (*Dioscorea* spp.)

(Preparado por Costa Rica)

## 1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

- El objetivo del trabajo consiste en elaborar una norma mundial que establezca los requisitos de calidad básicos para el ñame, a fin de garantizar a los consumidores un producto inocuo y de calidad.
- La norma se aplicaría a las diferentes variedades o tipos comerciales de *Dioscorea rotundata* y *Dioscorea cayenensis* (ñame amarillo), (*Dioscorea alata* L.), para el suministro del producto fresco al consumidor tras su preparación y envasado.

## 2. Pertinencia y actualidad

El ñame (*Dioscorea* spp.) es un tubérculo que se consume en todo el mundo y se comercializa generalmente fresco. Debido a que se exportan grandes cantidades, el mantenimiento de la calidad final resulta importante. Es sensible a los daños fisiológicos y físicos, a los golpes y a las temperaturas frías, ya que todos estos factores tienen efectos negativos en el tubérculo. En algunos casos, el producto no se ajusta al tamaño necesario para el mercado.

El ñame tiene su origen en el sudeste asiático y en Melanesia y el ser humano lo distribuyó a otras regiones como las Américas, África, Madagascar, el resto de Asia y Australia. Los rendimientos pueden alcanzar las 23 toneladas por hectárea en función de la especie y la variedad (Lebot, 2009). Constituye un alimento básico en los países africanos, ya que el continente africano aporta más del 90% de la producción mundial. Según FAOSTAT (2016), el mayor productor es Nigeria, con 35 618 420 toneladas, seguido de Ghana, con 7 074 574 toneladas. Las principales variedades son *Dioscorea rotundata* y *Dioscorea cayenensis* (ñame amarillo).

El ñame recibe diferentes denominaciones en todo el mundo, entre ellas, las siguientes: ñame común, ñame grande, ñame asiático, ñame de agua, ñame alado, *yam*, *greater yam*, *winged yam*, *water yam*, *purple/white yam*, *Guyana arrowroot*, *ten-months yam*, tabena, batatilla, ñame, ñangate, ñame de mina, *napi*, *cará branco*, *cará cultivado*, *cará de Angola*, *igname blanche*, *igname St. Martin*, *ubi*, *ube* y *shenshu*.

Se venden grandes cantidades de ñame en todo el mundo. En 2015, las ventas totales alcanzaron un valor de aproximadamente 151,3 millones de USD. Los principales países exportadores fueron Ghana, Costa Rica y Jamaica (estimaciones del Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC [CCI] basadas en estadísticas de la Base de datos estadísticos sobre el comercio de mercaderías [COMTRADE]). El año pasado, el Brasil incrementó sus exportaciones a un máximo de 317 toneladas, principalmente a la Unión Europea (UE), ya que los países europeos compran entre el 80% y el 100% de su producción. Panamá produce actualmente 17 200 toneladas. En los últimos años, Colombia, Jamaica, Nicaragua y la República Dominicana también han comenzado a exportar ñame (Consejo Nacional de Producción de Costa Rica, 2014; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2015). Jamaica produce hasta 10 000 toneladas al año y Colombia produce 315 000, las cuales exporta a los Estados Unidos de América y Puerto Rico, así como a otras islas del Caribe.

En Costa Rica, el ñame se cultiva en las regiones de Huetar Caribe y Huetar Norte; el material plantado es *Dioscorea alata* L. Se produce principalmente para su exportación y se reservan pequeños volúmenes para el mercado nacional. Las exportaciones se destinan principalmente a América del Norte, el Caribe y la UE, aunque también se envían grandes volúmenes a otros países de América central. El volumen total varía entre las 16 500 y las 18 000 toneladas anuales, lo cual se tradujo en más de 13,5 millones de USD en 2015 (Procomer, 2016).

Dado el nivel de producción de ñame en todo el mundo, se precisan normas que regulen la calidad y establezcan una referencia para la comercialización de la hortaliza destinada a los países productores y exportadores. Asimismo, la elaboración de una norma del Codex para el ñame ayudará a proteger la salud del consumidor y a promover prácticas de comercio leales, de conformidad con los acuerdos internacionales que se encuentran actualmente en vigor.

Por las razones descritas anteriormente, varios miembros del Codex expresaron la importancia de establecer requisitos para garantizar que los suministros del producto cumplan los estándares de calidad e inocuidad, ya que los volúmenes de exportaciones de Costa Rica, los países del Caribe, América del Sur y África son significativos. Esto facilitaría el comercio internacional para los países exportadores y consumidores.

### 3. Principales aspectos que han de regularse

La presente propuesta de nuevo trabajo se aplica a tubérculos de los tipos o variedades comerciales de *Dioscorea* spp., para el suministro del producto fresco al consumidor tras su preparación y envasado:

- el establecimiento de los requisitos mínimos para los tubérculos;
- la especificación de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres;
- la definición de las disposiciones relativas a las tolerancias de calidad y calibre;
- el establecimiento de las disposiciones relativas a la presentación;
- la determinación del marcado o etiquetado de conformidad con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius;
- la adición de las directrices establecidas por el Codex Alimentarius con respecto a los contaminantes que afectan al producto;
- la referencia a las directrices del Codex Alimentarius relativas a los requisitos de higiene.

### 4. Evaluación con arreglo a los *criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

#### Criterio general

La elaboración de una norma internacional para el ñame resultaría útil para todos los países interesados, ya sean productores, exportadores o consumidores. La calidad del producto se debería ajustar a las prácticas comerciales y de comercialización mundiales a fin de tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria.

La elaboración de una norma internacional para el ñame resultaría especialmente útil para los países en desarrollo, ya que son los productores, exportadores y consumidores principales de esta hortaliza. La calidad del producto se debería ajustar a las prácticas de comercialización mundiales a fin de tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria, con miras a proteger la salud del consumidor y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos. Con este fin, a continuación se presentan los criterios para la elaboración de una norma regional destinada a los tubérculos de *Dioscorea* spp.

En Costa Rica, el código arancelario de *Dioscorea* spp. es 070601060110 (capítulo 07, partida 14, subpartida 301019), que corresponde a los bulbos, las cebollas, los tubérculos, las raíces tuberosas, los turiones y los rizomas.

#### Criterios aplicables al producto

##### a. Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen de comercio entre países

En general, el ñame se comercializa como producto fresco en cajas de cartón con un peso neto de aproximadamente 18 kg o 23 kg.

La producción mundial se ha incrementado. Mientras que en 2011 la FAO informó de que esta ascendió a 50 millones de toneladas, en 2013 en la Base de datos estadísticos sustantivos de la Organización (FAOSTAT) se estimó que la cifra correspondiente a los 20 países de África, Asia, el Caribe y América del Sur se situaba cerca de los 68 millones de toneladas. Los mayores volúmenes se produjeron en países como Benin, Côte d'Ivoire, Etiopía, Ghana, y Nigeria, con cantidades que varían entre las 45 toneladas y los 1,4 millones de toneladas. Otros 10 países produjeron entre 0,6 y 0,2 millones de toneladas.

Según la FAO, los países que produjeron volúmenes inferiores a los 0,20 millones de toneladas fueron Burkina Faso, Costa Rica, Jamaica, el Japón, Nicaragua, Panamá, la República Dominicana y Venezuela (República Bolivariana de).

En Costa Rica, la producción durante los últimos tres años ha alcanzado un promedio de 15 376 toneladas (Figura 1), la mayor parte de la cual se ha exportado a países como los Estados Unidos de América, Puerto Rico, otras islas del Caribe y algunos países de la UE (Cuadro 1).

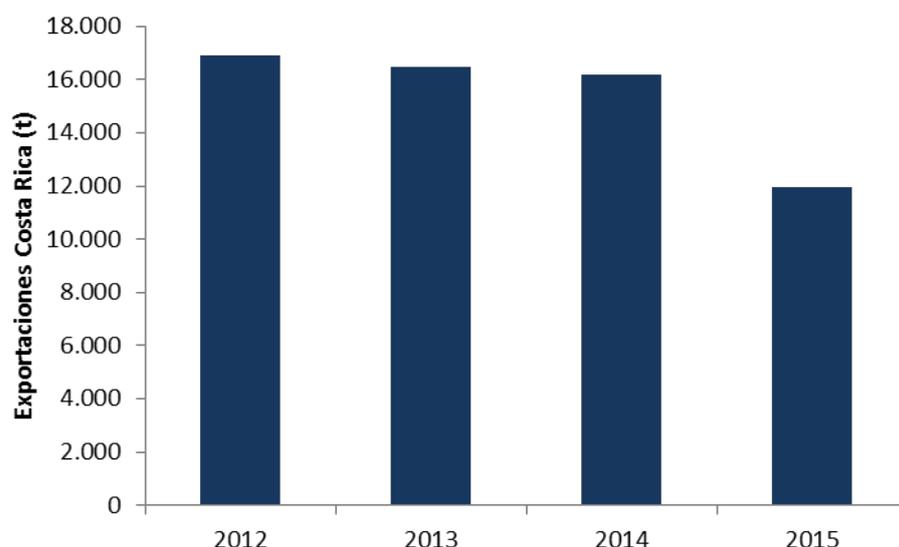


Figura 1: Volúmenes de exportaciones de ñame producido en Costa Rica entre 2012 y 2015 (Procomer 2016).

Cuadro 1: Volumen de ñame comercializado por Costa Rica a los principales países compradores (2012-2015).

Región	Volumen (toneladas)			
	2012	2013	2014	2015
América del Norte	14 123,3	12 869,9	13 055,0	9 466,9
América del Sur	23,1	34,1	13,0	14,4
América Central				42,9
Asia				
El Caribe	2 572,2	3 040,4	2 650,1	2 284,6
UE	179,5	504,2	461,9	134,6
Resto de Europa				15,2
<b>Total</b>	<b>16 898,2</b>	<b>16 448,6</b>	<b>16 180,0</b>	<b>11 958,6</b>

(Fuente: Procomer (2016)).

Para 2015, los principales países exportadores eran Ghana, que aportaba el 25,9% de las exportaciones, los Estados Unidos de América (16,2%), Costa Rica (13,8%) y Jamaica (10,5%), con volúmenes de exportaciones entre las 10 000 y las 26 000 toneladas métricas (cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE).

En el Cuadro 2 se muestra que los países americanos han llevado a cabo transacciones por un valor de hasta 25,39 millones de USD, las cuales han constituido el 16,8% del valor de las transacciones mundiales en 2015, y las transacciones totales realizadas por América y el Caribe se situaron en el 43,7%.

En el caso concreto del Brasil, se ha informado de que las exportaciones de este tubérculo como producto fresco, entre 2012 y 2015, generaron aproximadamente 2 millones de USD, con la UE como principal destino. Otros países como Colombia, notificaron una producción de hasta 314 991 toneladas en 2013, sin embargo, como se muestra en el Cuadro 1, el valor de las exportaciones es relativamente bajo en comparación con Jamaica, los Estados Unidos de América y Costa Rica.

Cuadro 2: Valor de las exportaciones mundiales de ñame realizadas por los países americanos y del Caribe en el período comprendido entre 2012 y 2015.

Países	Exportaciones (miles de USD)			
	2012	2013	2014	2015
Jamaica	0	0	22 115	25 393
Estados Unidos de América	11 246	13 954	22 182	20 699
Costa Rica	15 959	18 222	17 017	15 466
Colombia	23	489	1 050	2 659
República Dominicana	177	282	418	326

Dominica	0	0	56	63
San Vicente y las Granadinas	0	0	0	51
Panamá	99	332	225	47
Nicaragua	23	9	18	17
Canadá	0	0	28	0
Santa Lucía			1	

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

#### b. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

La elaboración de esta norma mundial se está llevando a cabo en consonancia con los objetivos legítimos de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y los estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, en los cuales se incluye la protección de la salud del consumidor y la garantía de prácticas leales en el comercio de alimentos.

Actualmente no existen impedimentos conocidos a la elaboración de esta norma dado el volumen de comercio de este tubérculo. Este trabajo proporcionaría una norma específica y reconocida que permitiría fortalecer el comercio internacional de un producto que tiene su origen en África y Asia y que en la actualidad se produce en varias regiones del mundo.

Aunque tradicionalmente se ha utilizado como producto alimentario, el ñame posee gran potencial en la industria farmacéutica. Asimismo, los países importadores exigen la aplicación de buenas prácticas en todos los productos vegetales que les proporcionan terceros países.

Debido a que no existe una norma internacional para el ñame y ninguna organización ha emprendido trabajos sobre este tema, el establecimiento de una norma del Codex se considera necesario y oportuno a fin de integrar los criterios en una única norma aceptable a nivel internacional.

En este sentido, los posibles obstáculos al comercio se reducirían y se establecería un marco jurídico completo que estipulase los estándares mínimos aceptables a nivel mundial en relación con el ñame.

#### c. Mercado internacional o regional potencial

En el Cuadro 3 se enumeran las exportaciones de *Dioscorea* spp. de Costa Rica a los principales países compradores de su producción entre 2012 y 2014. Los más importantes fueron los Estados Unidos de América, Guadalupe, Martinica y Puerto Rico. De ellos, los Estados Unidos de América y Puerto Rico adquirieron más de 6 000 toneladas cada uno, según los datos de Procomer (2015).

Cuadro 3: Volumen de ñame de Costa Rica exportado a los principales mercados entre 2012 y 2015.

País	Volumen (toneladas)			
	2012	2013	2014	2015
Estados Unidos	7 374,4	6 521,2	6 695,8	4 989,8
Puerto Rico	6 424,3	6 086,8	6 140,5	4 288,1
Martinica	1 059,5	1 767,2	1 334,0	1 289,4
Guadalupe	1 462,8	1 246,8	1 294,4	995,2
Canadá	324,6	261,9	218,6	189,1
<b>Total</b>	<b>16 645,5</b>	<b>15 883,8</b>	<b>15 683,5</b>	<b>11 751,5</b>

#### d. Posibilidades de normalización del producto

La norma aborda básicamente los aspectos relacionados con la calidad, el calibre, la inocuidad y el etiquetado de *Dioscorea* spp, de forma que los consumidores puedan estar seguros de las características del producto que adquieren.

Dadas las características especiales del producto, también es necesario establecer los parámetros para los distintos tipos o variedades comerciales, a fin de que se pueda diferenciar el ñame de otros productos con denominaciones similares.

#### e. Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

El nuevo trabajo mejorará la protección del consumidor y facilitará el comercio de ñame al establecer una norma de calidad reconocida internacionalmente.

**f. Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados**

Como se ha mencionado en el apartado anterior, no existen normas del Codex para este cultivo. *Dioscorea* spp. es un producto que se proporciona fresco al consumidor, sin elaboración, y las únicas prácticas a las que está sujeto están relacionadas con la gestión posterior a la cosecha (preparación y envasado).

**g. Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental**

No existe una norma general para productos relativa al ñame. Sin embargo, se han elaborado normas en Colombia y para África. Las normas existentes pertinentes que se podrían tener en cuenta en la elaboración de una norma del Codex para el ñame son las siguientes:

- NORMA TÉCNICA COLOMBIANA - NTC 1269
- PROYECTO DE NORMA PARA ÁFRICA CD-ARS 825

**5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La elaboración de la propuesta de norma se basa en los siguientes objetivos estratégicos:

La elaboración de una norma del Codex para el ñame se propone en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se corresponde con el Objetivo estratégico 1 relativo a establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan, y los objetivos correspondientes del Plan estratégico 2014-19. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y está diseñada para ayudar a establecer los requisitos mínimos de calidad para el ñame fresco, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes**

La propuesta relacionada con la elaboración de una norma del Codex para el ñame forma parte del mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

**7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

En la elaboración del proyecto de norma del Codex, se utilizará como referencia la información generada por los expertos nacionales, así como por otros expertos del resto de la región.

**8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de órganos externos para que se puedan programar tales aportaciones**

La norma de Colombia se tendrá en cuenta en la elaboración de la norma para el ñame, con inclusión de la experiencia disponible en otros países importadores o exportadores que participan en la normalización de este producto en el CCFFV.

**9. Calendario propuesto para el nuevo trabajo**

Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo, como máximo, en tres reuniones del Comité, en función del acuerdo alcanzado por el mismo.

**10. Información general sobre *Dioscorea* spp.**

**Origen y distribución geográfica:**

- Zona de origen de *Dioscorea alata*: Sudeste asiático y Melanesia.
- Distribución secundaria: Se han introducido diferentes especies de *Dioscorea* en las Américas, África, Madagascar, Asia meridional y oriental, Australia y Melanesia.
- Migración a larga distancia asistida por seres humanos. Se cultiva comercialmente, en huertos domésticos y también crece de forma silvestre.

**Identificación y descripción (Rodríguez 2000; Lebot 2009; Arnau *et al.* 2010; CAB International 2015):**

- **Tipo de crecimiento y ciclo biológico:** Raíz perenne herbácea; parra.
- **Tamaño:** Puede alcanzar entre 10 y 15 metros de longitud.
- **Tallo:** Cuadrangular, con proyecciones aladas, irregulares y membranosas.

- **Hojas:** El tamaño varía ampliamente; con forma de corazón; filotaxis: opuesta.
- **Flores:** Las flores femeninas crecen en espículas largas de aproximadamente 30 cm; las flores masculinas crecen en pequeñas panículas. La mayoría de los cultivares son estériles. Cuando se producen, la mayoría de las flores son masculinas.
- **Tubérculos:** Tienen un peso medio de entre 3 kg y 5 kg por planta, con numerosas formas distintas. El color de la pulpa puede ser blanco, amarillo o púrpura.

#### **Hábitat**

- Crece en regiones tropicales. El crecimiento se puede ver gravemente limitado por temperaturas inferiores a 20°C, alcanzando un crecimiento óptimo a temperaturas comprendidas entre los 25°C y los 30°C. Precisa una precipitación óptima de aproximadamente 1 150 mm durante el ciclo de cultivo. Por tanto, se considera un cultivo con un desarrollo óptimo en climas designados como pluviselva tropical, monzón tropical y sabana tropical.
- Requiere suelos profundos, sueltos, fértiles y bien drenados; y arado seguido de doble rastrillaje y aporcadura, a fin de alentar el crecimiento de los tubérculos.

#### **Usos**

- El ñame se suele consumir fresco. Tras pelarlo, se corta en trozos y se cocina en agua caliente. A continuación, se consume con otras hortalizas y salsas. También se consume como pasta de ñame. También se puede asar o freír.
- Formas de consumo por región: Especificar formas de consumo en los países a los que se exporta y en otros países, por ejemplo, en África y Asia.

#### **Valor nutricional**

- Según los datos del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el ñame tiene un elevado contenido de carbohidratos, minerales (calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, sodio y zinc), vitaminas (tiamina, riboflavina, niacina y vitaminas B6, B12 y A), así como fibra.

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

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

En el texto se utilizan las siguientes convenciones:

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

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

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

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a <parte del producto que se normaliza> de variedades<sup>1</sup> (cultivares) de {nombre común del producto} obtenidos/as de {nombre botánico en latín}<sup>2</sup> de la familia de {nombre botánico en latín}<sup>1</sup> que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. <Se excluyen los {nombre común del producto} destinados a la elaboración industrial.>

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

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

<sup>1</sup> Variedades aptas para el comercio.

<sup>2</sup> Toda la información proviene de la base de datos GRIN ([www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov)) o la base de datos mundial de Mansfeld sobre cultivos agrícolas y hortícolas (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) o cualquier otra base de datos adecuada.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los/las {nombre común del producto} deben:

- estar intactos {se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto};
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas<sup>3</sup>;
- <estar prácticamente exentos de daños causados por plagas {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible<sup>2</sup>}>{o};
- <estar exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible o piel/cáscara que se pela/retira antes de su consumo<sup>2</sup>}>;
- estar exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;
- tener un aspecto fresco;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- {Se podrán elaborar disposiciones adicionales para normas específicas según la naturaleza del producto}.

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

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

##### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

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

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

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

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

#### 3.2 CLASIFICACIÓN<sup>4</sup>

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

<sup>3</sup> Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

<sup>4</sup> Véase un formato alternativo en el Anexo I.

**3.2.1 Categoría “Extra”**

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

<Estos deben:

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

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

**3.2.2 Categoría I**

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

<Estos deben:

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

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

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

- un defecto leve/ligero de forma;
- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos ligeros de la piel/cáscara;

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

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

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

**3.2.3 Categoría II**

Esta categoría comprende {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 3.1.

<Estos deben:

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

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

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

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

<La pulpa debe estar exenta de mayores defectos.>

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

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

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

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

{En el caso de que se establezca un calibre (tamaño) mínimo, los requisitos de calibre podrían no aplicarse a los productos miniatura: En caso de introducción de la exención para los productos miniatura, debe comprobarse si otras disposiciones sobre madurez y/o madurez suficientemente desarrolladas ya se encuentran en la Norma o deben ser introducidas para garantizar el desarrollo adecuado de los productos en miniatura.}

<Los requisitos de tamaño no se aplicarán a los productos miniatura. Un producto miniatura es un producto obtenido a partir de una variedad o un cultivar, obtenido mediante una selección de plantas y/o técnicas de cultivo especiales. Aunque sean más pequeños en calibre (tamaño) que los requisitos mínimos de calibre en la Norma si es necesario, estos productos deben cumplir todos los demás requisitos de la Norma.].>

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

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

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

{Cuando se utilizan cuadros y códigos de calibre para definir la homogeneidad de calibre (tamaño), los códigos de calibre deben estar dispuestos en orden descendente ... se incluirá un ejemplo.}

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

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

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS<sup>4</sup>

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

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

#### 5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un 5%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. <Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% [0,5%; 0,75%; 1%; 0,5 - 1%; o bien 0,5% o hasta 1%]; de {nombre del producto} afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.>

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

#### 5.1.2 Categoría I

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

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

#### 5.1.3 Categoría II

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

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

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

### 5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 6.1 HOMOGENEIDAD

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

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

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

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

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

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

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

## 6.2 ENVASADO

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

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

{Nombre del producto} deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

### 6.2.1 Descripción de los envases

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

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

## 7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

### 7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 Nombre del producto

Cada envase destinado a la venta al consumidor debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>.

#### 7.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>5</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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

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

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

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

#### 7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>6</sup>.

<Envasador y/o expedidor/exportador: Nombre y dirección física (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o una marca en clave reconocida oficialmente por la autoridad nacional<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>6</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).

### 7.2.2 Nombre del producto

- Nombre del producto <nombre de la variedad <y/o tipo comercial> (facultativo).>
- <El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial<sup>8</sup> solo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.>
- <Nombre de la variedad. En el caso de una mezcla de {nombre del producto} de variedades <especies> claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades <especies.>
- <especies>, nombres de las diferentes variedades <especies>.>
- <“Mezcla de {nombre del producto}”, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de {nombre del producto}. Si el producto no es visible desde el exterior, se debe indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.>

{Añadir nombre del tipo comercial, en función de la naturaleza del producto}.

### 7.2.3 Origen del producto

País de origen<sup>9</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. <En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad <especie.>

### 7.2.4 Especificaciones comerciales

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

{Añadir otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto}.

### 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<Para las {nombre de hortalizas} no tratadas, los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las Categorías de alimento 04.2.1.1 (Hortalizas frescas no tratadas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta Norma.>

{Para las frutas no tratadas, actualmente ningún aditivo alimentario está permitido según la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Por consiguiente, solo las hortalizas no tratadas se mencionan como anteriormente.}.

<Para los {nombre del producto} tratados, los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las categorías de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie) y 04.2.1.2 (Hortalizas frescas tratadas en la superficie, (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta Norma.>

{Incluir las disposiciones apropiadas, en función de la naturaleza del producto}.

<sup>7</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes). La marca en clave debe ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área/país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

<sup>8</sup> El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

<sup>9</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

**9. CONTAMINANTES**

- 9.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 9.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

**10 HIGIENE**

- 10.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 10.2** El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

**11 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

{Se incluirán métodos de análisis según corresponda/sea necesario}.

**Glosario Anexo**

**[En curso de elaboración]**

A continuación, se presenta un formato alternativo para organizar la sección 3 sobre Clasificación y la sección 5 sobre Tolerancias de las Normas para frutas y hortalizas frescas. En este formato no se utiliza el texto que indica las tolerancias/requisitos de cada categoría de fruta y hortaliza fresca. Además, se permite la indicación de defectos específicos y sus límites de tolerancia individuales.

En el cuadro, todos los defectos de la Parte a) se presentan en relación con la tolerancia total indicada. Además, la tolerancia total puede corresponder a un único defecto, excepto en el caso de podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Dado que la podredumbre, la podredumbre blanda y/o la descomposición interna se considera el defecto más grave, está limitado por el porcentaje indicado.

### 3.1 CLASIFICACIÓN

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

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

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

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

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