

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

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

**Agenda Item 9**

**CX/FFV 19/21/10-Add1**  
**Original Languages Only**

## **JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES**

**21<sup>st</sup> Session**

**Monterrey, Nuevo León, Mexico, 7 - 11 October 2019**

### **COMMENTS ON PROPOSED DRAFT STANDARD FOR BERRY FRUITS**

(Comments submitted by Algeria, Brazil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, European Union, India, Iraq, Mexico, New Zealand, Peru, Somalia, Switzerland, the United States of America)

#### **BACKGROUND**

This document compiles the comments on the draft standard for berry fruits at Step 3 of the Procedure, submitted through the Codex Online Commenting Systems (OCS). The comments are as shown in the Appendix.

The Online Commenting System (OCS) is an online tool that enables contact points to submit comments on draft texts in a standardised way thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

#### **EXPLANATORY NOTES ON THE APPENDIX**

##### Structure of Comments

The Comments submitted have been presented in a table format, with each Table divided into the following two Columns as follows:

**First Column** – Provides the proposed changes made by contact points on the text, and is divided into general comments and comments specific to a paragraph.

**Second Column** – Provides its author and the rationale (explanation) of the comment. For general comments, only the author of the comment is included.

**COMMENTS ON PROPOSED DRAFT STANDARD FOR BERRY FRUITS**

<b>General Comments</b>	<b>Members or observers</b>
Cuba en principio apoya el documento elaborado por el Grupo de Trabajo y las recomendaciones propuestas por este grupo.	<b>Cuba</b>
we are agree with proposal standard	<b>Iraq</b>
Perú a través de nuestra Comisión técnica del Codex de Frutas y Hortalizas Frescas, apoya el avance del anteproyecto de norma Codex para Bayas en el trámite 4.	<b>Peru</b>

Specific comments	Members or observers/Rational
<b>TITLE</b>	
<b>DRAFT STANDARD FOR BERRY FRUITS</b>	
<p>Comentario General al documento.</p> <p>Cuestiones sustantivas</p> <p>Chile propone no continuar con el trabajo de esta norma transversal.</p> <p>Justificación:</p> <p>Se manifiesta la desconformidad con la naturaleza transversal de esta norma, dado que abarca a productos muy diferentes. No se comprende como la norma abordará disposiciones como las categorías de clasificación por ejemplo, en productos que no es una práctica Comercial habitual como por ejemplo los arándanos.</p>	<b>Chile</b>
<p>Costa Rica desea agradecer a México y Argentina el trabajo, y agradece la oportunidad de emitir los siguientes comentarios:</p> <p>Costa Rica quisiera manifestar su preocupación por la inclusión de la gran cantidad de géneros en una sola propuesta de norma. Se considera que, dicha inclusión la convierte en un documento confuso.</p> <p>En ese sentido, Costa Rica apoya la propuesta inicial "Norma para zarzamora". O en su efecto analizar y seleccionar, cuál de los géneros propuestos, deberían tener una norma específica, es decir que se separe por géneros.</p>	<b>Costa Rica</b>
<b>1. SCOPE</b>	
<p>The purpose of the standard is to define the quality requirements <del>for berries of berry fruits</del> (as defined in section 2) after preparation and packaging. However, if applied at stages following packaging, berry fruits may show in relation to the requirements of the standard:</p>	<b>Somalia</b>
<p>El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para las bayas (como se define en la sección 2) después de su acondicionamiento y envasado. <del>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:</del></p>	<b>Colombia</b> Debido a que la piel de las bayas es muy sensible y delgada, no se presentan defectos ligeros, por lo tanto, cuando se afecta la piel se inicia un proceso de deterioro en muy poco tiempo, lo cual ocasiona el rechazo del producto en el sitio de destino.
<p><del>una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;</del></p>	<b>Colombia</b> Debido a que la piel de las bayas es muy sensible y delgada, no se presentan defectos ligeros, por lo tanto, cuando se afecta la piel se inicia un proceso de deterioro en muy poco tiempo, lo cual ocasiona el rechazo del producto en el sitio de destino.
<p><del>un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.</del></p>	<b>Colombia</b> Debido a que la piel de las bayas es muy sensible y delgada, no se presentan defectos ligeros, por lo tanto, cuando se afecta la piel se inicia un proceso de deterioro en muy poco tiempo, lo cual ocasiona el rechazo del producto en el sitio de destino.
<p><del>The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.</del></p>	<b>Somalia</b>

2. DEFINITION OF PRODUCE	
2. DEFINITION OF PRODUCE	<p><b>Brazil</b></p> <p>Brazil would like to support the addition of <i>Malpighia emarginata</i> and <i>Myrciaria dubia</i> at the list of the commercial varieties of berries - Section 2 Definition of Produce.</p> <p>We would like to share the view that although some scientific resources categorize them as drupes, this is also the case of other berry fruits listed.</p> <p>To gain in efforts and inclusiveness we would like to suggest that the Committee take the same approach of the Committee of Food Hygiene (CCFH) to complete the work on the Annex V for Berries - Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003), and take into consideration for the discussions the broader definition of Berries as stated in the Codex Classification of Foods and Animal Feeds: Codex Classification of Foods and Animal Feeds Volume 2 of the Codex Alimentarius, Pesticides Residues in Food, FAO (1993) - <a href="http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCPR/ccpr38/pr38CxCl.pdf">http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCPR/ccpr38/pr38CxCl.pdf</a></p> <p>Definition: "Berries and other small fruits are derived from a variety of perennial plants and shrubs having fruit characterized by a high surface: weight ratio. The fruits are fully exposed to pesticides applied during the growing season (blossoming until harvest). The entire fruit, often including seed, may be consumed in a succulent or processed form."</p>
<p>2. DEFINITION OF PRODUCE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#"><u>Raspberries (<i>Rubus idaeus</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Blackberries (<i>Rubus</i> sect. <i>Rubus</i>)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Andean blackberry (<i>Rubus glaucus</i> Benth.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Cut-leaf blackberry, evergreen blackberry (<i>Rubus laciniatus</i> Willd)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Loganberries (<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>White, red and black currants, (<i>Ribes rubrum</i> L., <i>Ribes nigrum</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Gooseberries (<i>Ribes uva-crispa</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Bilberries (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Blueberries (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium formosum</i> Andrews, and <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton, <i>Vaccinium virgatum</i> Aiton)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Cowberries, Lingonberry (<i>Vaccinium vitis-ideae</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>American cranberry (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>European cranberry (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Cloudberry (<i>Rubus chamaemorus</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Andean blueberry (<i>Vaccinium meridionale</i> Sw.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Surinam Cherry(<i>Eugenia uniflora</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Physalis, Golden berry (<i>Physalis peruviana</i> L.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Jabuticaba (<i>Plinia trunciflora</i> (Berg) Kaus.)</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Strawberry-Guava (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine)</u></a></li> </ul>	<p><b>Ecuador</b></p> <p>Se sugiere unificar al grupo de bayas que tienen el mismo nombre científico <i>Physalis peruviana</i> L.</p> <p>Ecuador considera importante la inclusión en la propuesta de norma para bayas de: El mortiño, <i>Vaccinium floribundum</i> Kunth, debido a que es una especie de <i>vaccinium</i> que crece comunmente en el norte de Sudamérica, es una fruta con interesante potencial en el mercado como una nueva fruta ("potential new berry"), que podría cultivarse y promoverse su consumo en el mercado mundial debido a la amplia aceptación de especies muy similares.</p> <p>En Ecuador, se produce entre 3200 y 4000 msnm, se siembre principalmente en las provincias de Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Bolívar.</p> <p>Referencia Bibliográfica:</p> <p>Vasco, C., Ruales, J., Kamal-Eldin, A. (2008). Total phenolic compounds and antioxidant capacities of major fruits from Ecuador. <i>Food Chemistry</i> 111 (4), 816-823.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Elderberry(Sambucus nigra)</u></li> <li>• <u>Camu camu (Myrciaria dubia)</u></li> <li>• <u>Hybrids of these species such as boysenberry (Rubus loganobaccus L. H. Bailey), tayberries (Rubus loganobaccus L. H. Bailey.), jostaberries (Ribes x nidigrolaria Rud. Bauer &amp; A. Bauer)</u></li> </ul>	
<p><del>Berries shall</del> This standard applies to berry fruits of commercial varieties (cultivars) grown from the following species to be supplied fresh to the consumer after preparation and packaging consumer. Berry fruits for industrial processing are excluded; berries intended for industrial processing are excluded.</p>	<p><b>India</b> To align with the standard layout adopted in last session.</p>
<p>This Standard applies to commercial varieties of berries grown from: <u>Berry fruit such as strawberry (Fragaria x. ananassa Duchense) ; Mulberry (Morus sp.) etc.</u></p>	<p><b>India</b> Also mentioned under Codex General Standards for fruit Juices and nectars (CXS 247-2005) may be included in this standard.</p>
<p><u>Andean blackberry (Rubus glaucus Benth.)</u></p>	<p><b>European Union</b> Already covered by 2nd indent “Blackberries (Rubus sect. Rubus)”.</p>
<p>Mora andina <u>o mora de castilla (Rubus glaucus Benth.)</u></p>	<p><b>Colombia</b> Indicar otro nombre para la mora andina el cual es mora de castilla y así se conoce en varios países, además si sólo se considera el nombre mora andina, puede confundirse con un número amplio de variedades, que no corresponden a Rubus glaucos Benth y que no se comercializan.</p>
<p><u>Cut leaf blackberry, evergreen blackberry (Rubus laciniatus Willd)</u></p>	<p><b>European Union</b> Already covered by 2nd indent “Blackberries (Rubus sect. Rubus)”.</p>
<p>Blueberries (<i>Vaccinium corymbosum L., Vaccinium formosum Andrews, and Vaccinium angustifolium Aiton, Vaccinium virgatum Aiton, Vaccinium meridionale Sw.</i>)</p>	<p><b>European Union</b> All blueberries should be grouped together in one indent.</p>
<p><u>Andean blueberry (Vaccinium meridionale Sw.)</u></p>	<p><b>European Union</b> All blueberries should be grouped together in one indent. (see indent 9)</p>
<p>Andean blueberry (<i>Vaccinium meridionale Sw.</i>) (<u><i>Vaccinium floribundum Kunth</i></u>)</p>	<p><b>Colombia</b> Indicar otro nombre para el arándano andino el cual es agraz, además si solo se considera el nombre mora arándano andino, puede confundirse con un número amplio de variedades, que no corresponden a agraz y que no se comercializan. Adicionar el <i>Vaccinium floribundum Kunth</i>, que corresponde a otra variedad de agraz que se comercializa.</p>
<p>Agraz silvestre (<i>Vaccinium meridionale Sw.</i>) (<u><i>Vaccinium floribundum Kunth</i></u>)</p>	<p><b>Colombia</b> Adicionar el <i>Vaccinium floribundum Kunth</i>, que corresponde a otra variedad de agraz que se comercializa.</p>
<p><u>Surinam Cherry(Eugenia uniflora L.)</u></p>	<p><b>European Union</b> Is there any international trade of fresh Surinam Cherries to the final consumer?</p>
<p><u>Physalis (Physalis peruviana L.)</u></p>	<p><b>European Union</b> Already covered by CODEX STANDARD FOR CAPE GOOSEBERRY (CODEX STAN 226-2001, AMD. 1-2005)</p>
<p><u>Physalis (Physalis peruviana L.)</u></p>	<p><b>Colombia</b> Retirar de la lista de bayas la indicada debido que se refiere a la misma baya y también</p>

	porque se cuenta con la norma CODEX STAND 226 que define los requisitos de calidad e inocuidad de Physalis.
<i>Jabuticaba (Plinia trunciflora (Berg) Kaus.)</i>	<b>European Union</b> 1. Stonefruit not a berry fruit. 2. The Jabuticaba is highly perishable. Is it internationally traded as a fresh fruit for the final consumer or only sold locally?
<i>Strawberry-Guava (Psidium cattleianum Sabine)</i>	<b>European Union</b> Delete Or correct botanical name Psidium cattleianum Could this fruit be included in CODEX STANDARD FOR GUAVAS (CODEX STAN 215-1999, AMD. 1-2005)?
<i>Golden berry (Physalis peruviana L.)</i>	<b>European Union</b> Synonym for physalis and already covered by CODEX STANDARD FOR CAPE GOOSEBERRY (CXS 226-2001, AMD. 1-2005).
<i>Golden berry (Physalis peruviana L.)</i>	<b>Colombia</b> Retirar de la lista de bayas la indicada debido que se refiere a la misma baya y también porque se cuenta con la norma CODEX STAND 226 que define los requisitos de calidad e inocuidad de Physalis.
<i>Elderberry (Sambucus nigra)</i>	<b>European Union</b> Is this fruit internationally traded as a fresh fruit for the final consumer or only to processing?
<i>Camu camu (Myrciaria dubia)</i>	<b>European Union</b> Is this fruit internationally traded as a fresh fruit for the final consumer or only to processing?
<b>3. PROVISIONS CONCERNING QUALITY</b>	
<b>3.1 Minimum Requirements</b>	
	<b>Mexico</b> Se recomienda incluir el siguiente requisito mínimo: • Puede faltar el pedúnculo en las bayas que no son panículas, siempre que el descanso esté limpio y el jugo no gotee desde el punto de ruptura. Justificación: Muchas bayas sin panícula se cosechan mecánicamente con el pedúnculo rompiéndose en el extremo de la fruta o en el extremo de la rama del árbol. Las bayas sin pedúnculo son aceptadas en el comercio siempre que la rotura esté limpia y la fruta no gotee jugo del punto de separación del pedúnculo.
In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, berries must be: <u>- intact</u>	<b>European Union</b> Insert new 1st indent. It is essential that berries are intact – otherwise they will not have any shelf life.
sound; berries, affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded; <u>Intact</u>	<b>India</b> Berries are prone to damage. Intactness of berries to be traded is important to maintain quality of product. Further minimum requirement i.e. "Intact" which means whole or complete is also specified under layout adopted in the last CCFV session

<del>firm;</del>	<b>European Union</b> Berry fruit are soft by nature. Thus, it is not very helpful to require “firmness”
firm;	<b>New Zealand</b> Remove firm as Berry fruit is inherently soft an a lack of firmness is not an indication of the quality of the fruit.
clean, <del>practically sound , firm, free of any visible from</del> foreign <del>matter</del> matters, <del>free from objectionable odour, smell and taste.</del> <sup>1</sup> ;	<b>Somalia</b>
<del>practically free from pests<sup>2</sup></del> <del>-and visible evidence of diseases;</del>	<b>Somalia</b>
practically free from pests <sup>2</sup> <del>and visible evidence of diseases;</del>	<b>European Union</b> Diseases are covered by the minimum requirement “sound”.
<del>practically free from damage caused by pests and diseases;</del>	<b>Somalia</b>
practically free from damage caused by <del>pests and diseases</del> pests;	<b>European Union</b> Diseases are covered by the minimum requirement “sound”
<del>free of abnormal external moisture excluding condensation following removal from cold storage;</del>	<b>Somalia</b>
<del>free of any foreign smell and/or taste;</del>	<b>Somalia</b>
free of any foreign smell and/or <del>taste</del> taste including bitter taste in case of bilberries;	<b>European Union</b> It is important to refer to this specific defect in bilberries.
fresh in appearance; <u>The peduncle on non-panicle berries may be missing provided the break is clean and juice is not leaking from the breakpoint.</u>	<b>USA</b> Many non-panicle berries are harvested mechanically with the peduncle breaking at either the fruit end or at the tree branch end. Berries without peduncle are accepted in trade provided that the break is clean, and the fruit is not leaking juice from the peduncle separation point. Increasingly, berries with attached peduncle in trade are specially ordered.
The development and condition of the berries <del>after properly prepared and packaged</del> must <del>be such as to enable them to withstand:</del>	<b>Somalia</b>
withstand transportation <del>and</del> handling; <del>and</del> storage and distribution processes to the end <del>point of sale</del>	<b>Somalia</b>
<del>arrive in satisfactory condition at the place of destination.</del>	<b>Somalia</b>
<b>3.1.1 Minimum Maturity Requirements</b>	
<b>3.1.1 Exigences minimum de maturité</b>	<b>Algeria</b> IL est préférable de préciser pour le cas des groseilles vertes si elles peuvent être présentées en maturité dure.
<b>3.1.1 Requisitos mínimos de madurez</b>	<b>Mexico</b> Se recomienda incluir la siguiente oración en esta sección: • Algunas bayas, como las grosellas espinosas, pueden presentarse en la madurez dura. Justificación: Algunas bayas, por ejemplo, grosellas espinosas, se cosechan en la madurez dura (regordetas, completamente coloreadas y firmes), pero eventualmente se

	ablandarán. Esta característica de la baya debe reflejarse en el estándar para evitar ser clasificada como subdesarrollada o inmadura.
<b>3.1.1 Requisitos mínimos de madurez</b>	<p><b>Mexico</b> Se recomienda incluir la siguiente oración en esta sección:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Algunas bayas, como las grosellas espinosas, pueden presentarse en la madurez dura.</li> </ul> <p>Justificación: Algunas bayas, por ejemplo, grosellas espinosas, se cosechan en la madurez dura (regordetas, completamente coloreadas y firmes), pero eventualmente se ablandarán. Esta característica de la baya debe reflejarse en el estándar para evitar ser clasificada como subdesarrollada o inmadura.</p>
The berries must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with the criteria <del>proper-specific</del> to the specie, variety, commercial type and to the area in which they are grown, that allows the proper development of its organoleptic characteristics. The berries must not be overripe.	<b>Somalia</b>
The berries must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with the criteria proper to the <del>species</del> species, variety, commercial type and to the area in which they are grown, that allows the proper development of its organoleptic characteristics. The berries must not be <del>overripe</del> over-ripen .	<b>Somalia</b>
<del>The berries must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with the criteria proper to the specie, variety, commercial type and to the area in which they are grown, that allows the proper development of its organoleptic characteristics. The berries must not be overripe.</del> <del>Gooseberries may be overripespresented hard ripe.</del>	<p><b>European Union</b> The original wording gives the impression as if all berry species would be climacteric. But, they are not. Thus, the wording should be more open. For gooseberries, the special presentation should be mentioned.</p>
The berries must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with the criteria proper to the specie, variety, commercial type and to the area in which they are grown, that allows the proper development of its organoleptic characteristics. The berries must not be overripe. <u>Some berry fruits such as gooseberries may be presented hard ripe.</u>	<p><b>USA</b> Some berries such as gooseberries are harvested at the hard ripe (plump, fully colored and firm), but will eventually soften. This berry fruit characteristic must be reflected in the standard to avoid these being classified as under-developed or unripe.</p>
<b>3.2 CLASSIFICATION</b>	
<b>3.2 CLASSIFICATION</b>	<p><b>Algeria</b> Il est souhaitable d 'ajouter les catégories dans les différentes classes de baies (les myrtilles et les bleuets, les grappes des groseilles rouges et blanches et les grappes de cassis).</p>
<b>3.2.1 "Extra" Class</b>	
<del>3.2.1 "Extra" Class</del>	<p><b>USA</b> Omission of "Extra Class"- The inclusion of Extra class in such highly perishable commodities standard is questioned. Based on trade experiences (domestic, import and export) and the innate characteristics of the product "Extra Class" is not used. Therefore, we recommend omission of this class from the standard. the U.S. recommends including the following requirements for bilberries, blueberries and currants based on trade practices and consumer preferences</p>



<p><b>3.2.1 Categoría “Extra”</b></p>	<p><b>Mexico</b>          Se recomienda omitir la Clase Extra del estándar.          Justificación: cuestionamos la inclusión de Clase adicional para estos productos altamente perecederos en la norma. Esta Clase adicional no se usa ampliamente en el comercio internacional.          Así mismo considerar lo siguiente para esta clase :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los arándanos deben estar prácticamente libres de bayas aglomeradas y deben estar prácticamente cubiertos de flores, de acuerdo con las características varietales.</li> <li>• Las panículas de grosella roja y blanca deben estar completamente llenas.</li> <li>• Las panículas de grosella negra pueden no estar completamente llenas y se permiten bayas individuales.</li> </ul> </p>
<p>The berries in this class must be of superior quality and they must be characteristic of the variety and/or commercial type or in the case of wild berries characteristic of the species concerned.  <u>Bilberries and blueberries must be practically free of agglomerated berries and must be practically covered with bloom, according to the varietal characteristics.</u>  <u>Red and white currant panicles must be completely filled. Black currant panicles may not be completely filled and single berries are allowed.</u></p>	<p><b>European Union</b>          Insert two new paragraphs after the 1st one.          The specific quality characteristics of bilberries, blueberries and red and white currants need to be included.</p>
<p>The berries in this class must be of superior quality and they must be characteristic of the variety and/or commercial type or in the case of wild berries characteristic of the species concerned.  <u>Bilberries and blueberries should be practically free of agglomerated berries and must be practically covered with bloom, according to the varietal characteristics.</u>  <u>Red and white currant panicles must be completely filled.</u>  <u>Black currant panicles may not be completely filled and single berries are allowed.</u></p>	<p><b>USA</b>          If Extra Class is retained the following amendments are proposed to the classes</p>
<p>They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping <del>quality</del> <u>quality, the flesh</u> and presentation in the package.</p>	<p><b>Switzerland</b>          "the flesh" is mentionned in section 3.2.2</p>
<p><b>3.2.2 Class I</b></p>	
<p>The berries in this class must be of good quality and <del>characteristics</del> <u>they must be characteristic</u> of the <del>variety</del> <u>variety and/or commercial type</u>, or in the case of wild berries characteristic of the species concerned.</p>	<p><b>Switzerland</b>          It should be similar to the formulation in section 3.2.1</p>
<p>The berries in this class must be of good quality and characteristics of the variety, or in the case of wild berries characteristic of the species concerned.  <u>Bilberries and blueberries must be practically free of agglomerated berries. Blueberries must be practically covered with bloom, according to the varietal characteristics.</u>  <u>Red and white currant panicles must be nearly filled. Black currant panicles may not be completely filled and single berries are allowed.</u></p>	<p><b>European Union</b>          Insert two new paragraphs after the 1st one.          The specific quality characteristics of bilberries, blueberries and red and white currants need to be included.</p>

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality, the flesh and presentation in the package: <u>Currant (red, white and black) panicles may be less evenly spaced.</u>	<b>USA</b>
<del>a_slight defect-defects</del> in shape;	<b>Switzerland</b> The plural form is used in section 3.2.3
<del>a slight defect in shape;</del>	<b>European Union</b> We do not know any producer or trader sorting berry fruits for defects in shape, color or skin. Color does play a role only as an indicator for ripeness.
<del>slight defects in coloring, depending on the specie and variety;</del>	<b>European Union</b> We do not know any producer or trader sorting berry fruits for defects in shape, color or skin. Color does play a role only as an indicator for ripeness.
<del>slight skin defects;</del>	<b>European Union</b> We do not know any producer or trader sorting berry fruits for defects in shape, color or skin. Color does play a role only as an indicator for ripeness.
defectos ligeros de la <del>piel/cáscarapiel/cáscara que no afecten la inocuidad de la baya;</del>	<b>Colombia</b> Debido a que la piel de las bayas es muy sensible y delgada, no es usual que se presentan defectos ligeros, por lo tanto, cuando se afecta la piel se inicia un proceso de deterioro en muy poco tiempo, lo cual ocasiona que el producto cuando llegue el sitio de destino sea rechazado.
Very slight leakage of juice, and	<b>New Zealand</b> Remove "very slight leakage" there should be no leakage because a minimum requirement in all classes is that the fruit is sound.
<del>Very_</del> slight leakage of juice, and	<b>USA</b> The indent should read "Slight leakage of juice" to correctly reflect consumer preferences and trade practices. The original text is too broad.
<del>fuga muy ligera de jugo,</del> y	<b>Colombia</b> Consideramos que no se debe incluir como defecto una "ligera fuga de jugo", ya que esto es un indicio de que hay pulpa expuesta así sea a través de una pequeña fisura, lo cual combinado con otros factores genera la contaminación y el deterioro casi de manera inmediata de todo el contenido del envase.
<del>_</del> Slight bruising.	<b>Switzerland</b> Add "very" slight bruising. It should be different from Class II. "Very" is used in the UNECE standard for berry fruits.
<del>_</del> Slight <del>bruising-early signs of mildew</del>	<b>USA</b> • Indent 5- Slight samples of rot; The indent should read "Slight early signs of mildew" to correctly reflect consumer preferences and trade practices. Rot is addressed in Section 5 on Provision Concerning Tolerances. The uniformity of sizing should be consistent with point (A). <i>Category</i>
magulladuras leves <del>-_</del>	<b>Mexico</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Las panículas de grosella roja y blanca deben estar casi llenas.</a></li> <li>• <a href="#">Las panículas de grosella negra pueden no estar completamente llenas y se permiten bayas individuales.</a></li> </ul>	
<del>magulladuras leves</del> ligero daño mecánico.	<b>Colombia</b> Se debería cambiar el término “magulladuras” por “daño mecánico”, que corresponde a la designación técnica para mencionar el defecto.
<b>3.2.3 Class II</b>	
This class includes berries that do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified in Section 3.1. <a href="#">Currant panicles may be less evenly spaced.</a>	<b>European Union</b> Insert a new paragraph after the 1st one.
<del>defects in shape;</del>	<b>European Union</b> We do not know any producer or trader sorting berry fruits for defects in shape, color or skin. Color does play a role only as an indicator for ripeness.
<del>defects in coloring, depending on the specie and variety;</del>	<b>European Union</b> We do not know any producer or trader sorting berry fruits for defects in shape, color or skin. Color does play a role only as an indicator for ripeness.
<del>skin defects;</del>	<b>European Union</b> We do not know any producer or trader sorting berry fruits for defects in shape, color or skin. Color does play a role only as an indicator for ripeness.
defectos de la <del>piel/cáscarapiel/cáscara que no afecten la inocuidad de la baya;</del>	<b>Colombia</b> Debido a que la piel de las bayas es muy sensible y delgada, no es usual que se presentan defectos en la piel, por lo tanto, cuando se afecta la piel se inicia un proceso de deterioro en muy poco tiempo, lo cual ocasiona que el producto cuando llegue el sitio de destino sea rechazado.
<del>Leakage of juice;</del>	<b>Switzerland</b> add "slight" in front of "leakage of juice"
<del>Slight Leakage</del> <del>eakage</del> of juice;	<b>European Union</b> In Class I, only a very slight leakage of juice is allowed. Thus, in context of a normal progression from Class I to Class II “a slight” leakage only should be allowed.
Leakage of juice;	<b>New Zealand</b> Remove "leakage of juice" as this does not meet the current minimum requirements for firm or sound
Leakage of juice;	<b>New Zealand</b> Remove "leakage of juice" as not meeting the current minimum requirements for firm or sound.
<del>fuga de jugo;</del>	<b>Colombia</b> Consideramos que no se debe incluir como defecto una “ligera fuga de jugo”, ya que esto es un indicio de que hay pulpa expuesta así sea a través de una pequeña fisura, lo cual combinado con otros factores genera la contaminación y deterioro casi de manera inmediata de todo el contenido del envase.

Slight samples of rot, and	<b>European Union</b> In these very sensitive berry fruits, it is not possible to allow "slight samples of rot".
<del>leves signos tempranos de pudrición, y</del>	<b>Colombia</b> No es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente – proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e inocuidad.
Slight bruising. <u>should be amended to Moderate bruising</u>	<b>New Zealand</b> "Slight bruising" should be amended to Moderate bruising to allow for a difference between Class I and Class II.
magulladuras leves. <u>• Las panículas de grosellas (rojas, blancas y negras) pueden estar menos espaciadas de manera uniforme.</u> <u>• Sangría 4</u> <u>- Fuga de jugo:</u> <u>El guión debe leer "Ligera fuga de jugo" para reflejar correctamente las preferencias del consumidor y las prácticas comerciales. El texto original es demasiado amplio.</u> <u>• Sangría 5</u> <u>- Muestras leves de podredumbre:</u> <u>El guión debe decir "Leves signos tempranos de moho" para reflejar correctamente las preferencias de los consumidores y las prácticas comerciales. La putrefacción se aborda en la Sección 5 sobre Disposiciones relativas a las tolerancias.</u> <u>La uniformidad del tamaño debe ser consistente con el punto (A).</u>	<b>Mexico</b>
<del>magulladuras leves</del> <u>ligero daño mecánico.</u>	<b>Colombia</b> Se debería cambiar el término "magulladuras" por "daño mecánico", que corresponde a la designación técnica para mencionar el defecto.
<b>4. PROVISIONS CONCERNING SIZING</b>	
There are no sizing requirements for the berries included. However, berries may be sized in accordance with <del>pre-existing</del> <u>existing</u> trade practices. When sized in accordance with existing trade practices the package must be labelled with the size and method used.	<b>Switzerland</b> not necessary to add "pre"
No hay requisitos de tamaño para las bayas. Sin embargo, las bayas pueden ser clasificadas (calibradas) por calibre (tamaño) de conformidad con las prácticas comerciales preexistentes. Cuando se clasifican (calibran) de conformidad con las prácticas comerciales, el envase <del>debe</del> <u>puede</u> etiquetarse con el calibre (tamaño) y el método empleados.	<b>Mexico</b>

<b>5. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES</b>	
<b>5.1 QUALITY TOLERANCES</b>	
En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. <del>El producto que no cumple con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad con las disposiciones pertinentes en el de acuerdo con las Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos (CXG 47-2003).</del>	<b>Colombia</b> Se sugiere retirar las frases tachadas, debido a que en el caso de las frutas frescas no necesariamente se pueden reclasificar. Por otra parte, la decisión final con respecto al producto defectuoso o no conforme hace parte de los acuerdos contractuales entre el cliente y el comercializador.
<b>5.1.1 “Extra” Class</b>	
<b>5.1.1 Categoría “Extra”</b>	<b>Mexico</b> se recomienda incluir una tolerancia a la descomposición, pudrición suave y/o descomposición interna de las bayas de la siguiente manera: Incluido en el mismo, hay un uno por ciento (1.0%) de tolerancia a la descomposición, pudrición suave y/o descomposición interna. Dada la naturaleza altamente perecedera de las bayas, sus características fisiológicas, las prácticas de cosecha y poscosecha, la ausencia de tolerancia a la descomposición y la podredumbre blanda y/o descomposición interna, la clase "Extra" puede anular su uso en el comercio internacional.
Five percent allowed by number or weight, of berries not satisfying the requirements of this class, but meeting those of Class I. <u>Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality.</u>	<b>European Union</b> Add a new 2nd sentence. For consistency with existing trade practice and other international standards.
Five percent allowed by number or weight, of berries not satisfying the requirements of this class, but meeting those of Class I. <u>Included therein, is one percent (1.0%) tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.</u>	<b>USA</b> The United States draws attention to the highly perishable nature of berry fruits, their shape and size characteristics and to their harvest and post-harvest practices. Based on these facts, it is prudent to include a tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown in “Extra” Class. The absence of a tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown in “Extra” Class nullifies the use of this class in the international trade of berry fruits. The U.S. recommends adding the following sentence to the existing text of Section 5.1.1.
<b>5.1.2 Class I</b>	
Ten percent allowed by number or weight, of berries not satisfying the requirements of this class, but meeting those of Class II. Included therein, is two percent 2.0% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown. <u>therein is a 0.5% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.</u>	<b>New Zealand</b> Allowing for the soft nature of berry fruit a )% tolerance would restrict trade.
Se permite un 10%, en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. <del>Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2.0% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.</del>	<b>Colombia</b> No es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente –

	proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e inocuidad.
<b>5.1.3 Class II</b>	
Se permite un 10,0%, en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría. <del>Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 4% ni los requisitos mínimos, a excepción de bayas afectadas los frutos afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna, o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.</del>	<b>Colombia</b> No es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente – proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e inocuidad.  Se sugiere incluir el texto usual que se encuentra en las normas Codex.
<b>6.1 UNIFORMITY</b>	
	<b>Switzerland</b> Add “The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.” -> similar to the UNECE standard for berry fruits and it is in accordance with the standard layout.
The content of each package must be uniform and contain only berries from the same origin, species variety or commercial type, quality, colour and size (if sized). <u>Berry fruits in Classes "Extra" and I must be practically uniform in ripeness.</u>	<b>European Union</b> Moved from paragraph below to become the second paragraph as this general sentence should not be linked to mixtures.
The content of each package must be uniform and contain only berries from the same origin, species variety or commercial type, quality, colour and <del>size (if sized)</del> size.	<b>Colombia</b> Se sugiere retirar la aclaración entre paréntesis (cuando sea medido), ya que en todos los casos se puede determinar el calibre. Verificar el sentido de la frase en paréntesis, ya que el significado difiere de la versión en español.
The content of each package must be uniform and contain only berries from the same origin, species variety or commercial type, quality, colour and size (if sized). <u>The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents</u>	<b>India</b> To align with adopted standard layout.
Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété, espèce ou type commercial, qualité, couleur et calibre (en cas de calibrage).	<b>Algeria</b> Il est préférable d 'ajouter l 'homogénéité dans la catégorie I
However, a mixture of berries of distinctly different species and/or varieties may be packed together, as long <del>as</del> as they are uniform in quality and each species and variety being from the same origin. Berry fruits in Classes "Extra" and I must be practically uniform in ripeness.	<b>Switzerland</b>
However, a mixture of berries of distinctly different species and/or <del>varieties colours of the same species</del> may be packed <del>together</del> together in consumer packages, as long <del>as</del> as they are uniform in quality and each species <del>and variety and/or colour concerned</del>	<b>European Union</b> This last sentence "Berry fruits... ripeness" should be moved and become the 2nd paragraph of this section.

being from the same origin. <del>Berry fruits in Classes "Extra" and I must be practically uniform in ripeness.</del>	This general sentence should not be linked to mixtures.
However, a mixture of berries of distinctly different species and/or varieties may be packed together, as long as; they are uniform in quality and each species and variety being from the same origin. Berry fruits in Classes "Extra" and I must be practically uniform in ripeness. <u>The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.</u>	<b>USA</b> The second paragraph texts need to be aligned with that of the CCFFV Standard Layout and the last sentence needs to be added- as follows:
Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de bayas de especies y/o variedades claramente diferentes, siempre y cuando sean homogéneas en calidad y en el origen de cada especie y variedad. Las bayas de las Categorías "Extra" y deben tener una madurez prácticamente uniforme. <u>Una mezcla de bayas de especies y/o variedades distintas puede empaquetarse en un paquete de ventas, siempre que sean de calidad uniforme y para cada especie de origen. Bayas en las clases "Extra" deben ser prácticamente uniformes en madurez.</u> <u>La parte visible del contenido del paquete debe ser representativa de todo el contenido.</u>	<b>Mexico</b>
<del>Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de bayas de especies y/o variedades claramente diferentes, siempre y cuando sean homogéneas en calidad y en el origen de cada especie y variedad. Las bayas de las Categorías "Extra" y deben tener una madurez prácticamente uniforme.</del>	<b>Colombia</b> Se sugiere retirar la aclaración entre paréntesis (cuando sea medido), ya que en todos los casos se puede determinar el calibre. No se recomienda incluir la mezcla de bayas diferentes en un mismo envase, ya que cada una tiene una tasa de respiración diferente y condiciones de almacenamiento diferentes y es posible que esto beneficie a unas variedades, pero no a otras, lo cual puede dar como resultado el daño del conjunto de bayas contenidas. Además, algunas bayas son climatéricas y otras no lo son, por lo que no es adecuado hacer mezclas. En la frase al final del párrafo, se sugiere retirar la alusión a las categorías Extra y I, debido a que para todas las categorías, se debe exigir uniformidad en la madurez.
<b>6.2 PACKAGING</b>	
Las bayas deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los <del>materiales utilizados en el interior del envase</del> <u>envases</u> deben <del>estar de ser nuevos y</del> <u>limpios así mismo</u> 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.	<b>Mexico</b> Los envases deben de ser nuevos y limpios así mismo
<b>7.1.1 Name of Produce</b>	
Each package shall be labelled as to the name of the <del>produce</del> <u>produce if the contents are not visible from outside</u> , and <del>shall</del> <u>may</u> be labelled as to name of the variety and /or commercial type.	<b>European Union</b> Indication of the variety / commercial type should be optional.
Each package shall be labelled as to the name of the produce, and <del>shall</del> <u>may</u> be labelled as to name of the variety and /or commercial type.	<b>Switzerland</b> "may" is used in the standard layout
Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et le nom de la variété et/ou du type commercial.	<b>Algeria</b> Il est préférable d 'ajouter au niveau de la dénomination du produit la nature de baies.

Cada envase destinado a la venta al consumidor <del>debe puede</del> etiquetarse con el nombre del producto y con el de la variedad y/o tipo comercial.	<b>Mexico</b>
"Mixture of berry fruits", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different species and/or <del>varieties colours</del> of <u>the same species of</u> berry fruits. If the produce is not visible from the outside, the species and/or <del>varieties colours concerned</del> in the package must be indicated.	<b>European Union</b>
<del>"Mezcla de bayas", o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla de especies y/o variedades claramente diferentes de bayas. Si el producto no es visible desde el exterior, se deben indicar las especies y/o variedades de cada producto contenido en el envase.</del>	<b>Colombia</b> Se propone retirar el segundo párrafo debido a que no se recomienda hacer mezcla de bayas en un mismo envase, como indicamos en el comentario sobre los cambios propuestos al numeral 6.1.
<b>7.1.2 Origin of Produce</b>	
In the case of a mixture of distinctly different species and/or varieties of berries of different <del>origins for each species and variety</del> origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the species or <del>variety varieties</del> concerned.	<b>Switzerland</b> Delete "for each species and variety" because it is not necessary.
In the case of a mixture of distinctly different species and/or <del>varieties colours</del> of berries of different origins for each species and <del>variety colour</del> , the indication of each country of origin shall appear next to the name of the species <del>or variety and/or colour</del> concerned.	<b>European Union</b>
<b>7.2.1 Identification</b>	
<b>7.2.1 Identification</b>	<b>Switzerland</b> This section is not clear. Replace this section by: Name and address of exporter, packer, dispatcher and/or shipper, or code mark officially recognized by the national authority <sup>5</sup> . Identification code (optional).
<del>Packer and/or dispatcher/shipper: Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority<sup>5</sup>.</del>	<b>European Union</b> The two paragraphs are overlapping. The Codex Standard Layout provides them as alternative options. In most of the CCFFV standards, paragraph 1 is used.
<b>7.2.2 Nature of Produce</b>	
Name of the <del>produce</del> produce if the contents are not visible from outside.	<b>European Union</b>
<del>In "Mixture of berry fruits", or equivalent denomination, in the case of a mixture of berries of distinctly different varieties, names species and/or colours of the different varieties same species of berry fruits. If the produce is not visible from the outside, the species and/or colours concerned in the package must be indicated.</del>	<b>European Union</b>
In the case of a mixture of berries of distinctly different varieties, names of the different varieties.	<b>New Zealand</b> "Wild" is relevant
In the case of a mixture of berries of distinctly different varieties, names of the different varieties. <u>"Wild" or equivalent denomination, where appropriate.</u>	<b>New Zealand</b> "Wild" is relevant to this section
<del>En el caso de la mezcla de bayas de variedades claramente diferentes, los nombres de las distintas variedades.</del>	<b>Colombia</b> Se propone retirar el tercer párrafo debido a que no se recomienda hacer mezcla de



	bayas en un mismo envase, como indicamos en el comentario sobre los cambios propuestos al numeral 6.1.
<b>7.2.3 Origin of Produce</b>	
In the case of a mixture of distinctly different species and/or varieties of berries of <del>the berries of</del> different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the species and /or variety concerned.	<b>Switzerland</b> repetition
In the case of a mixture of distinctly different species and/or <del>varieties-colours</del> of berries of <del>the berries of</del> different <del>origins</del> <del>origins for each species and colour</del> , the indication of each country of origin shall appear next to the name of the species <del>and /or variety</del> <del>and/or colour</del> concerned.	<b>European Union</b>
<del>En el caso de una mezcla de especies y/o variedades claramente diferente de las bayas de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de cada las especies y/o variedades en cuestión.</del>	<b>Colombia</b> Se propone retirar el tercer párrafo debido a que no se recomienda hacer mezcla de bayas en un mismo envase, como indicamos en el comentario sobre los cambios propuestos al numeral 6.1.
<b>7.2.4 Commercial</b>	
<b>7.2.4 Commercial</b> <del>Specifications</del> <del>Specifications Remove 7.2.4</del>	<b>New Zealand</b> Commercial speciations have no relevance to this standard.
Variety <del>and/or commercial type</del> (optional);	<b>Switzerland</b>
<del>Size (if sized)</del> <del>Size</del> ;	<b>Colombia</b> Como se indicó en el comentario sobre el numeral 6.1, debido a que en todos los casos se puede determinar el calibre, se debería retirar el texto entre paréntesis. Verificar el contenido del paréntesis, ya que el significado noe es igual a la versión en español.
<del>Crop year</del> (optional);	<b>European Union</b> Berry fruits have a short shelf life. There is no need nor trade habit to indicate the crop year not the shipment or storage conditions.
Shipment or storage <del>condition</del> (optional) <del>condition</del> (optional); or	<b>Switzerland</b>
<del>Shipment or storage condition</del> (optional); or	<b>European Union</b> Berry fruits have a short shelf life. There is no need nor trade habit to indicate the crop year not the shipment or storage conditions.
Shipment or storage <del>condition</del> (optional) <del>condition</del> ; or	<b>Colombia</b> Con relación a las condiciones de almacenamiento y embarque, esta información siempre se debería incluir teniendo en cuenta el carácter altamente perecedero de las bayas. Por esta razón se sugiere retira la expresión (opcional).
<b>9. CONTAMINANTS</b>	
<b>9.1</b> <u>El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la disposición legal del país importador en caso de no tener límites máximos implementados en alguna regulación, se deberá cumplir por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.</u> <del>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.</del>	<b>Mexico</b>

