



**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES
Twenty-first Session**

Monterrey, Nuevo León, Mexico, 7 – 11 October 2019

COMMENTS FROM MEXICO AND ARGENTINA

PROPOSED DRAFT STANDARD FOR BERRY FRUITS

Preparado por el Grupo de Trabajo por medios electrónicos presidido por México y copresidido por la Argentina

Los miembros y los observadores del Codex que deseen presentar observaciones en el Trámite 3 sobre este proyecto deberán hacerlo según las instrucciones indicadas en la circular CL 2019/67-FFV que puede encontrarse en la sección de Cartas Circulares 2019 de la página web del Codex:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Agenda item 9, Proposed draft standard for berry fruits (at Step 4)

ANTECEDENTES

1. En la 20.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV20)¹ celebrada en Kampala, Uganda, del 2 al 6 de octubre de 2017, el Comité consideró una propuesta presentada por México de un nuevo trabajo para la elaboración de una norma horizontal para las bayas. El Comité convino en remitir la presente propuesta para aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y establecer un GTe presidido por México y copresidido por Argentina, que trabajaría en español y en inglés, para elaborar una norma para su distribución y recibir observaciones de los miembros del GTe en el trámite 3, sujeta a la aprobación de la Comisión.

2. En el 41.^o periodo de sesiones de la Comisión celebrado del 2 al 6 de julio de 2018², se aprobó el desarrollo de la norma para las bayas como nuevo trabajo.

PRINCIPALES CUESTIONES DEBATIDAS EN EL GTe

3. El GTe se llevó a cabo mediante la plataforma <http://forum.codex-alimentarius.net/>. Se recibieron observaciones en dos rondas de Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Alemania, Irán, Perú, España, Estados Unidos y Uruguay.

4. Sobre la base de las observaciones y sugerencias recibidas de los miembros del GTe se elaboró el presente proyecto, al que se incorporaron diversas modificaciones en todas las disposiciones, tomando como referencia la Propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y teniendo en consideración que, dado que el proyecto se propone ser una norma horizontal, debería aplicarse para todas las variedades comerciales de bayas, para abarcar sus requisitos mínimos.

5. Se recibieron observaciones en relación con todos los aspectos que abarca el proyecto de norma. Los puntos de debate principales incluyeron los siguientes:

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

6. Un miembro sugirió incluir en el ámbito de aplicación "*La tolerancia establecida por la categoría de calidad acordada deberá cumplirse en el punto de llegada o entrega del producto*". Algunos miembros consideraron que era innecesario. El GTe mantuvo el párrafo de conformidad con el modelo "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".

¹ REP18/FFV párr. 70 y Apéndice V

² REP18/CAC, párr. 66 y Apéndice VI

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

7. Los miembros compartieron distintas variedades de bayas comúnmente comercializadas en sus países. El GTe las tuvo en consideración en la sección 2 del Apéndice I.

8. Un miembro sugirió agregar las variedades *Malpighia emarginata* y *Myrciaria dubia*. Algunos recursos científicos las caracterizan como drupas. El GTe considera que esta cuestión requiere debatirse más a fondo en la 21.^a reunión plenaria del CCFFV.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

9. El GTe acordó añadir un pie de página en la disposición 3.1 REQUISITOS MÍNIMOS, “estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible”, considerando que el pedúnculo de las bayas que se comercializan con él no se considera materia extraña.

10. Hubo diversos puntos de vista sobre las disposiciones generales relativas a la calidad de todas las categorías. El GTe consideró que era necesario seguir debatiendo esta cuestión en la 21.^a reunión del Comité.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

11. Algunos miembros propusieron que la Categoría “Extra” no debería tener una tolerancia de podredumbre, y sugirieron eliminar “Dentro de esta tolerancia, se permitirá un uno por ciento de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna” de la disposición 5.1.1 Categoría “Extra”. El GTe eliminó este enunciado considerando la naturaleza del producto.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO O

ETIQUETADO 7.2.2 Naturaleza del producto

12. Esta disposición se reformuló con base en la sugerencia de redacción del modelo, según los comentarios de los países y la naturaleza de las bayas.

RECOMENDACIÓN

Se invita a considerar al CCFFV a considerar en su 21.^a reunión el anteproyecto de norma para las bayas (Apéndice I)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS BAYAS

(en el trámite 4)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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. 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

Las bayas habrán de suministrarse frescas al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las bayas destinadas al procesamiento industrial.

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de bayas obtenidas de:

Frambuesas (*Rubus idaeus* L.)

Zarzamoras (*Rubus* sect. *Rubus*)

Mora andina (*Rubus glaucus* Benth.)

Mora de hoja cortada, baya negra perenne (*Rubus laciniatus* Willd)

Loganas (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey)

Grosellas blancas, rojas y negras (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.)

Grosella espinosa europea o uva espina (*Ribes uva-crispa* L.)

Mirtillo o arándano (*Vaccinium myrtillus* L.)

Arándano azul o mora azul (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews, y *Vaccinium angustifolium* Aiton, *Vaccinium virgatum* Aiton)

Arándano rojo (*Vaccinium vitis-idaea* L)

Arándano rojo americano (*Vaccinium macrocarpon* Aiton)

Arándanos silvestres (*Vaccinium oxycoccos* L.)

Mora de los pantanos (*Rubus chamaemorus* L.)

Agraz silvestre (*Vaccinium meridionale* Sw.)

Pitanga o cereza de Cayena (*Eugenia uniflora* L.)

Uchuva (*Physalis peruviana* L.)

Jaboticaba (*Plinia trunciflora* (Berg) Kaus.)

Guayaba fresa (*Psidium cattleianum* Sabine)

~~Uchuva (*Physalis peruviana* L.)~~

Saúco negro (*Sambucus nigra*)

Camu (*Myrciaria dubia*)

Híbridos de estas especies como boysena o zarza de boysen (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey), mora tay (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey.), grosella híbrida (*Ribes x nidigrolaria* Rud. Bauer & A. Bauer)

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA ALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

estar sanas; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;

ser de consistencia firme;

estar limpias y prácticamente exentas de cualquier de cualquier materia extraña visible¹; estar prácticamente exentas de plagas² ~~y evidencia visible de enfermedades~~;
estar prácticamente exentas de daños causados por plagas ~~y enfermedades~~;
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 extraño; tener un aspecto fresco;
estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

~~podrá 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.~~

El desarrollo y condición de las bayas ~~después de preparado y empacado~~ deben ser tales que les permitan:
soportar el transporte y manipulación,
llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Las bayas deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios ~~peculiares~~ de la especie, variedad, tipo comercial y la zona en que se producen, que permita el desarrollo adecuado de sus características organolépticas. Las bayas no deben estar ~~sobre-maduras~~.

3.2 CLASIFICACIÓN

Las bayas se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

3.2.1 Categoría “Extra”

Las bayas en esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial ~~de cada especie~~ o, en el caso de las bayas silvestres, características de las especies que nos ocupan. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, ~~la pulpa~~ y presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I

Las bayas en esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad ~~y/o tipo comercial de cada especie~~, o en el caso de las bayas silvestres, características de las especies que nos ocupan. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, la pulpa, y presentación en el envase:

- ~~un~~ defectos leve/ligero de forma;
- defectos leves/ligeros de coloración, dependiendo de la especie y la variedad;
- defectos ligeros de la piel/cáscara;
- ~~fuga muy ligera de jugo,~~
- y ~~magulladuras~~ daño mecánico muy leve.

¹ El pedúnculo de las bayas que se comercializan con él, no se considera materia extraña.

² Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende bayas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 3.1.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las bayas conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

defectos de forma;

defectos de coloración, dependiendo de la especie y la variedad;

defectos de la piel/cáscara;

ligera fuga de jugo;

leves signos tempranos de pudrición, y

daños mecánicos leves.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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 ~~debe~~ puede etiquetarse con el calibre (tamaño) y el método empleados.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS

TOLERANCIAS 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

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. 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).

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un 5%, en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I.

5.1.2 Categoría I

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. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2.0% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 4% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

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 las bayas 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 bayas del mismo origen, especie, variedad o tipo comercial, calidad, coloración y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres).

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.

6.2 ENVASE

Las bayas deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. ~~Los materiales utilizados en el interior del~~ envase deben ~~de ser nuevos y~~ limpios, ~~asi mismo~~ 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 bayas deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

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

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 Pre-envasados* (CXG 1- 1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Naturaleza del producto

Cada envase destinado a la venta al consumidor **puede etiquetarse** con el nombre del producto y con el de la variedad y/o tipo comercial.

“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.

“Silvestre”, o una denominación equivalente, en caso de ser necesario

7.1.2 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de especies y/o variedades de bayas claramente diferente, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada especie o variedad en cuestión.

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.

7.2.1 Identificación

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

Envasador y/o expedidor/exportador: Nombre y dirección física (por ejemplo, calle / ciudad / región / código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o una marca en clave reconocida oficialmente por la autoridad nacional⁵.

7.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto.

El nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

En el caso de la mezcla de bayas de variedades claramente diferentes, los nombres de las distintas variedades.

³ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

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

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes). La marca en clave debe ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área/país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

7.2.3 Origen del producto

País de origen⁶ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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.

7.2.4 Especificaciones comerciales

Categoría;

Variedad y/o tipo comercial;

Calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres);

Año de cosecha (facultativo);

Condición de envío o almacenamiento (opcional); o

“Silvestre”, o denominación equivalente, cuando sea necesario.

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. ADITIVOS DE ALIMENTOS

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

9. CONTAMINANTES

9.1 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.

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).

⁶ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

Lista de Participantes

MÉXICO

Cesar Osvaldo Orozco Arce Director de Normatividad Internacional / Dirección General de Normas/ Secretaría de Economía /cesar.orozco@economia.gob.mx

Tania Daniela Fosado Soriano/Punto de Contacto Codex en México/ Dirección General de Normas/ Secretaría de Economía/codexmex@economia.gob.mx

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez /Dirección General de Fomento a la Agricultura/Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)/ gjimenez.dgvd@sader.gob.mx

ARGENTINA

Silvia Elda Santos/ DIRECCIÓN DE CALIDAD

AGROALIMENTARIA/Coordinadora/ssantos@senasa.gov.ar

S.no.	Nombre del participante	Designación y organización	País	Correo electrónico
1	Damian Rowe	Plant Quarantine/Produce Inspection Branch [National Plant Protection Organization] Jamaica W.I.	Jamaica	dcrowe@micaf.gov.jm
2	Mariana Urraburu	Ingeniera Agronoma / Departamento de Asesoría Técnica de la DGSA - MGAP	Uruguay	murraburu@mgap.gub.uy
3	ULRIKE BICKELMANN	HEAD OF UNIT "Marketing Standards and Conformity Checks" organization FEDERAL OFFICE FOR AGRICULTURE AND FOOD	Germany	ULRIKE.BICKELMANN@BLE.DE
4	Andreja Martonja Hitrec	Head of Service for Plant Production organization: Ministry of Agriculture	Croatia	andreja.martonja@mps.hr
5	Anita Štefanac	Senior Advisor Ministry of Agriculture	Croatia	anita.kovacic@mps.hr
6	LEE EUNSIL	CODEX researcher Ministry of Food and Drug Safety (MFDS),	The Republic of Korea	eslee0915@korea.kr
7	Susán Dioses Córdova	Coordinadora titular de la comisión técnica de Frutas y Hortalizas frescas(CCFFV) SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria)	Peru	sdioses@senasa.gob.pe
8	Ian Hewett	Market Measures Trader Manager	United Kingdom	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk
9	Kenneth Lowery	International Issues Analyst U.S. Codex Office	United States	Kenneth.lowery@fsis.usda.gov
10	Maria de Armas Jaraquemada	Jefe de Area Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de	Spain	maria.armas@comercio.mineco.es

		Comercio Exterior Secretaría de Estado de Comercio		
11	Ricardo Munar	Icontec	Colombia	
12	Johanna Maribel Jimenez	AGROCALIDAD	Ecuador	johanna.jimenez@agrocalidad.gob.ec
13	NADIA AHMADI	STANDARD RESEARCH INSTITUTE	Iran	nady.ahmadi@yahoo.com
14	Andre Bispo	Ministério da Agricultura	Brasil	andre.oliveira@agricultura.gov.br