

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/95.2

CL 2012/16-FFV
Junio 2012

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretariado,
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD: TOLERANCIAS QUE PERMITAN LA PRESENCIA DE PODREDUMBRE Y/O DESCOMPOSICIÓN INTERNA (REP11/FFV, APÉNDICE II)¹

FECHA LÍMITE: 31 de Julio de 2012

OBSERVACIONES: AI:
Secretariado,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla 00153
Roma, Italia
Fax: +39 06 57054593
Correo electrónico: codex@fao.org (de preferencia)

ANTECEDENTES

1. La 16ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (mayo de 2011) acordó focalizar la finalización del proyecto de Norma para el Aguacate en 3 puntos principales a saber: (1) Requisitos de madurez en relación a la identificación de métodos de análisis para la determinación del contenido de materia seca, (2) Tolerancias de calidad para permitir la presencia de podredumbre y/o descomposición interna y (3) homogeneidad incluidas otras disposiciones relacionadas al calibre. El proyecto de Norma se retuvo en el Trámite 7 a la espera de completar estas secciones.
2. En particular en lo que respecta a las tolerancias para la podredumbre y/o la degradación interna, el Comité no pudo llegar a un acuerdo respecto a la inclusión de las tolerancias relativas a la pudrición y la descomposición interna y convino en reconsiderar esta cuestión en su próxima sesión para basarse en la justificación técnica para la incorporación de dichas tolerancias y las cifras asociadas que presentarían los países interesados en que se incorporen estas disposiciones en la Norma.²

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

3. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a presentar observaciones e información sobre la justificación para incluir tolerancias para podredumbre y/o descomposición interna en las categorías de calidad y los porcentajes propuestos (sección 4.1). Al presentar los comentarios, los Miembros y Observadores del Codex deberán prestar especial atención a las disposiciones relativas a los requisitos mínimos en cuanto a que el producto se presente sano y se excluyan aquellos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo (sección 2.1). A este propósito, se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que proporcionen una interpretación clara de los términos "podredumbre (*rotting*)", "podredumbre / degradación (*decay*)" y "descomposición interna (*internal breakdown*)".

¹ Los informes de las reuniones del Codex están disponibles en el sitio web: <http://www.codexalimentarius.org/> haciendo "click" consecutivamente en Reuniones e Informes, ALINORM 11.

² REP11/FF, párrs. 47-51 y 59.