

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Agricultura  
y la Alimentación



Organización  
Mundial de la Salud

# S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

REP11/FFV

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

34º Período de Sesiones  
Ginebra, Suiza, 4 – 9 de julio de 2011

## INFORME DE LA 16ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Ciudad de México, México

2 – 6 de mayo de 2011

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Agricultura  
y la Alimentación



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

CX 5/95.2

CL 2011/12-FFV  
Mayo 2011

- A: - Puntos de Contacto del Codex  
- Organizaciones internacionales interesadas
- DE: Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,  
Fax: +39 (06) 5705 4593  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
Viale delle Terme di Caracalla 00153,  
Roma, Italia
- ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 16ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y  
HORTALIZAS FRESCAS (REP11/FFV)

El informe de la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas será examinado en el 34º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 4-9 de julio de 2011).

**PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DEL 34º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

## Proyectos y anteproyectos de normas en los Trámites 8 y 5/8 (con omisión de los Trámites 6/7) del Procedimiento

1. Proyecto de Norma para el Tomate de Árbol (párr. 70 y Apéndice III).
2. Anteproyecto de Norma para el Chile (párr. 92 y Apéndice IV).

Se invita a los Gobiernos y a los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones en relación con los proyectos y anteproyectos citados, a hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Parte 3 – Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico**, a la dirección citada, **antes del 15 de junio de 2011**.

## Anteproyecto de normas en el Trámite 5 del Procedimiento

3. Anteproyecto de Norma para la Granada (párr. 122 y Apéndice V)

Se invita a los Gobiernos y a los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones en relación al anteproyecto de Norma citado, a hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Parte 3 – Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico**, a la dirección citada, **antes del 15 de junio de 2011**.

**PARTE B: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**

4. Métodos de análisis para la determinación del contenido de materia seca (Norma para el Aguacate) (párr. 41 y Apéndice II)

Se invita a los Gobiernos y a los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones en relación esta cuestión, a hacerlo por escrito, teniendo en cuenta los Criterios generales para la selección de métodos de análisis según se establece en los Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex y las Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales (Métodos de Análisis y Toma de Muestras, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico**, a la dirección citada, **antes del 31 de marzo de 2012**.

5. Propuestas para nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas (párr. 121)

Se invita a los Gobiernos y a los organismos internacionales interesados que deseen formular propuestas para nuevos trabajos sobre normas Codex para frutas y hortalizas frescas, a hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Parte 2 – Examen Crítico, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico**, a la dirección citada, **antes del 31 de marzo de 2012**.

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 16a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

### CUESTIONES PARA EXAMEN DEL 34º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### Adopción de proyectos and anteproyectos de normas

El Comité acordó enviar:

- el proyecto de Norma para el Tomate de Árbol para su adopción en el Trámite 8 (párr. 70 y Apéndice III);
- el anteproyecto de Norma para el Chile para su adopción en el Trámite 5/8 con omisión de los Trámites 6/7 (párr. 92 y Apéndice IV); y
- el anteproyecto de Norma para la Granada para su adopción en el Trámite 5 (párr. 122 y Apéndice V).

#### Aprobación de nuevos trabajos

El Comité convino en solicitar a la Comisión la aprobación de un nuevo trabajo sobre una Norma para la Granadilla (párr. 143).

#### Otras cuestiones para examen

El Comité:

- notó la conclusión de la discusión sobre el cambio del título de las normas "CEPE" a normas "NU" y la recomendación de la Comisión en relación a la cooperación y coordinación de los trabajos con la CEPE (párr. 7);
- convino en que no había necesidad de elaborar criterios específicos para la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades (incluida la revisión y enmiendas) de normas Codex para frutas y hortalizas frescas (párr. 12);
- estuvo de acuerdo en que la Norma Regional del Codex para los Hongos Frescos "Cantarelos" debía mantenerse como norma regional (párr. 13);
- observó que el plazo para la finalización de la revisión de la Norma para el Aguacate era 2011 y acordó de retener el proyecto revisado de norma en el Trámite 7 a la espera de la finalización de las reglas de homogeneidad y otras disposiciones relativas al calibre (tamaño) en su próxima reunión y de informar en consencuencia al Comité Ejecutivo (párrs. 29 y 58); y
- convino en que los Secretariados del Codex y de la CEPE trabajarían en un modelo general revisado para las normas Codex sobre frutas y hortalizas frescas teniendo en cuenta la versión 2010 del modelo general de la CEPE destacando las principales diferencias entre el modelo general del Codex y de la CEPE (párr. 137);

## ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES.....	página iii
INFORME DE LA 16ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.....	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS.....	página 14
	<b>Paragraphs</b>
INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2-3
ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa).....	4
CUESTIONES PLATEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del Programa)	
– Decisiones de la Comisión en relación al trabajo del CCFFV.....	5
– Cambio de título de las Normas "CEPE" a Normas "NU".....	6-7
– Elaboración de criterios específicos en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades (incluida la revisión o enmienda) para normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas.....	8-12
– Revisión de la Norma Regional del Codex para los Cantarelos.....	13
CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del Programa)	
– Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Calidad de Normas Agrícolas.....	14-22
– Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas Frescas.....	23-26
NORMAS CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del Programa).....	27
PROYECTO DE NORMA PARA EL AGUACATE (REVISIÓN DE LA NORMA CODEX STAN 197-1995) (Tema 3a del Programa).....	28-59
PROYECTO DE NORMA PARA EL TOMATE DE ÁRBOL (Tema 3b del Programa).....	60-70
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE (Tema 4a del Programa).....	71-93
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA GRANADA (Tema 4b del Programa).....	94-123
PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5 del Programa).....	124-138
PUNTO DE APLICACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS INCLUIDAS LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD EN EL PUNTO DE CONTROL DE EXPORTACIÓN O IMPORTACIÓN (Tema 6 del Programa).....	139-144
PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 7 del Programa).....	145
OTROS ASUNTOS (Tema 8 del Programa).....	146
FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 9 del Programa).....	
<b>APÉNDICES</b>	
Apéndice I: Lista de Participantes.....	página 15
Apéndice II: Proyecto de Norma para el Aguacate (revisión de la Norma CODEX STAN 197-1995).....	página 24
Apéndice III: Proyecto de Norma para el Tomate de Árbol.....	página 28
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma para el Chile.....	página 32
Apéndice V: Anteproyecto de Norma para la Granada.....	página 37

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex para frutas y hortalizas frescas (CCFFV) celebró su décima sexta sesión en la ciudad de México (México) del 2 al 6 de mayo 2011, a la atenta invitación del gobierno de México. El presidente del Comité, el Sr. Christian Turégano Roldán, Director General de Normas de la Secretaría de Economía, designó a la Sra. Andrea Barrios, Directora de Normalización Internacional de la Dirección General de Normas, para dirigir la sesión en su representación. La sesión fue atendida por 41 países miembros, una organización miembro y 4 observadores, 2 de organizaciones internacionales y 2 de organizaciones regionales. La lista de participantes puede consultarse en el Anexo 1.

## APERTURA DE LA SESIÓN

2. El Dr. Bruno Ferrari de Alba, Secretario de Economía, dio la bienvenida a los participantes y abrió la sesión en nombre del Gobierno de México. El Sr. Mariano Ruiz-Funes Macedo, Subsecretario de Agricultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), y la Sra. María del Carmen Culebro, representante asistente de la FAO en México también dirigió unas palabras al Comité.

### División de competencia

3. El Comité tomó nota de la división de competencia<sup>1</sup> entre la Unión Europea y sus Estados miembros de conformidad con el párrafo 5 del Reglamento II del Manual de Procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius.

## ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Punto 1 del Programa)<sup>2</sup>

4. El Comité adoptó el orden del día provisional como orden del día para la sesión y acordó discutir el punto 7 del Programa después de haber concluido con el punto 4 del Programa.

## CUESTIONES PLATEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del Programa)<sup>3</sup>

### PARTE 1 CUESTIONES PLATEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### Decisiones de la Comisión en relación con los trabajos del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas

5. El Comité tomó nota de la adopción final del anteproyecto de Norma para las manzanas, la adopción del anteproyecto de normas para los aguacates y tomates de árbol en el Punto 5, y la aprobación del nuevo trabajo sobre una Norma para la Granada.

#### Cambio del título: “Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)” por: Normas de las “Naciones Unidas (NU)”

6. El Comité tomó nota de la explicación ofrecida a la Comisión sobre este asunto por el Representante del Consejo legal de la OMS: en 1998, la opinión legal de la Oficina de asuntos legales vaticinó que tal cambio tenía pocas posibilidades de ser autorizado por el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas (CEEONU) y que, en febrero 2010, se habían externado dudas respecto a la posibilidad de llegar a una conclusión diferente que en 1998, según palabras del Asesor legal de la Oficina de las Naciones Unidas en Ginebra.

7. El Comité tomó nota de la recomendación hecha por la Comisión sobre la necesidad para el CCFFV de cooperar y coordinar esfuerzos con la CEPE para la elaboración de normas armonizadas sin duplicación. Aparte de evitar toda duplicación innecesaria de trabajos, dicha colaboración beneficiaría asimismo a la CEPE al dar reconocimiento internacional a sus normas, toda vez que los Términos de Referencia del Comité permiten a la Comisión utilizar las normas de la CEPE y recomendar su aplicación universal.

### PARTE 2: ELABORACIÓN DE CRITERIOS ESPECÍFICOS EN LO RELATIVO A LA ADOPCIÓN DE DECISIONES Y EL ESTABLECIMIENTO DE PRIORIDADES (INCLUIDA LA REVISIÓN O ENMIENDA) PARA NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

8. El Comité observó que al considerar un estudio sobre la velocidad del proceso de establecimiento de normas del Codex, el Comité ejecutivo notó que en algunos casos, el desarrollo de normas en el CCFFV había tomado más tiempo del acostumbrado debido a diferencias regionales y a la necesidad de cooperar con la CEPE conforme a sus Términos de Referencia. El Comité ejecutivo observó asimismo que la recomendación general de apegarse a los requerimientos de la revisión crítica facilitaría los trabajos del CCFFV e invitó al Comité a reconsiderar la necesidad de desarrollar criterios específicos de toma de decisión y de establecimiento de prioridades habida cuenta de su discusión previa sobre el tema.

9. Algunas delegaciones discreparon con la afirmación de que hubiera demoras debidas a la armonización con la CEPE y opinaron que los aportes de la CEPE más bien podían haber acelerado el proceso de establecimiento de normas en el CCFFV.

<sup>1</sup> CRD 1 (Agenda Anotada – División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros).

<sup>2</sup> CX/FFV 11/16/1. Comentarios: CRD 4 (México).

<sup>3</sup> CX/FFV 11/16/2; CX FFV 11/16/2-Add.1 (Comments from Argentina, Cuba, European Union, Jamaica and los Estados Unidos de América). Comentarios adicionales: CRD 4 (México); CRD 6 (Paraguay); CRD 7 (Unión Europea); y CRD 15 (Mali).

10. El Comité notó que el estudio sobre la velocidad del proceso de establecimiento de normas del Codex se llevó a cabo a fin de analizar la eficiencia del desarrollo de normas por diferentes comités del sistema Codex, de modo que no se comparó la eficiencia de los volúmenes de trabajo del CCFFV en relación con los de la Sección especializada de la CEPE sobre Normalización para frutas y hortalizas frescas. A este respecto, una delegación indicó que no sería posible hacer un paralelo entre la eficiencia del proceso de establecimiento de la norma en el CCFFV y la sección especializada de la CEPE sobre frutas y hortalizas frescas ya que tienen diferentes intervalos de reunión, particularmente las reuniones del CCFFV son cada 18 meses, mientras que las reuniones de la Sección Especializada de la CEPE son cada dos años.

11. Una delegación sugirió que los retrasos podían deberse al que ciertos países intentaran incluir asuntos diversos y controversiales en las normas. Opinó que una presentación clara podría evitar tales demoras. Esta opinión fue respaldada por otra delegación que también sugirió que, si el desempeño del Comité no respondía a las expectativas del Comité ejecutivo, habría entonces que analizar el proceso más a fondo, a fin de diagnosticar los problemas y hacer propuestas sobre cómo mejorar el desempeño del CCFFV.

12. El Comité acordó que no había necesidad de desarrollar criterios específicos de toma de decisiones y establecimiento de prioridades, toda vez que el Manual de procedimientos contenía la información suficiente al respecto, y que las demoras en la definición de normas no se debían a la ausencia de criterios específicos.

### **PARTE III: REVISIÓN DE LA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LOS HONGOS FRESCOS “CANTARELOS”**

13. El Comité acordó que la norma debiera seguir siendo regional toda vez que los cantarelos son comercializados principalmente en Europa y que el volumen de su comercialización no requiere de una norma mundial. Se decidió por lo tanto que no hacía falta una Norma Codex mundial para los cantarelos.

### **CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del Programa)<sup>4</sup>**

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

#### **Actividades del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas desde la última sesión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas**

14. El Comité anotó la información brindada por el representante de la CEPE sobre las principales cuestiones derivadas de su trabajo a raíz de sesiones del Grupo de trabajo de la CEPE sobre normas de calidad agrícola así como de su Sección especializada para la normalización de frutas y hortalizas frescas.

15. El Comité tomó nota, en particular, de que el Grupo de trabajo decidiera conservar la sigla CEPE en el título de las normas del CEPE y retirar: “Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa” de la parte superior de la página cobertura de las normas. Esta decisión se fundó sobre consejos legales recibidos del Consejero legal en jefe en la Oficina de la ONU en Ginebra (véase el Punto 2a del Programa).

16. El representante de la CEPE informó al Comité sobre los resultados del primer taller de trabajo conjunto Codex/CEPE llevado a cabo antes de la sesión. El propósito de dicho taller de trabajo fue promover el uso de normas Codex y CEPE para frutas y hortalizas frescas como referencia internacional, demostrar cómo se interpretan y aplican las normas en los mercados europeos de exportación y alentar una más estrecha colaboración entre el Codex y la CEPE.

17. El representante informó además al Comité que en dicho taller, los secretariados del Codex y de la CEPE dieron a conocer el papel de cada organismo en el desarrollo de normas de calidad agrícola para el comercio internacional, y un experto de la Oficina central de Hungría presentó una ponencia sobre las nuevas reglamentaciones de la EU en materia de normas de comercialización. Expertos técnicos de la CEPE oriundos de España y Sudáfrica presentaron las normas para uvas de mesa, cítricos y manzanas, señalando las diferencias entre las normas del Codex y las de la CEPE. Estas presentaciones fueron seguidas por dos sesiones prácticas, sobre manzanas y naranjas, y en las que se pidió a los participantes del taller evaluar y clasificar muestras de cada producto.

18. El representante reportó que los participantes encontraron el taller de trabajo útil y pidieron a los dos secretariados promover la organización de talleres prácticos en el futuro, en particular para productores, comerciantes e inspectores. Los participantes insistieron en la urgente necesidad de armonizar normas Codex y CEPE, lo cual debiera comenzar con la armonización de presentaciones, un proceso que los secretariados deberían facilitar y coadyuvar.

19. La delegación de México, como país anfitrión del CCFFV, agradeció a los Secretariados del Codex y de la CEPE por la organización de este evento y subrayó la necesidad de armonizar normas para frutas y hortalizas frescas y presentaciones.

20. Otras delegaciones aludieron a la necesidad de una mejor capacitación sobre inspección de calidad a nivel nacional, así como de una mayor información sobre las diferencias entre las normas Codex y CEPE. El Comité hizo observar que el secretariado del Codex no proporcionó asistencia técnica a los miembros del Codex en la implementación de las normas Codex, pero sí participó en las actividades de reforzamiento de capacidades llevadas a cabo por la FAO/OMS y otras organizaciones internacionales.

---

<sup>4</sup> CX/FFV 10/16/3. Comentarios: CRD 4 (México) y CRD 16 (Indonesia).

21. El Comité también observó que los esfuerzos por armonizar las presentaciones podrían facilitar la armonización de condiciones generales, de modo que el Comité podría enfocarse en las disposiciones propias de los productos que pudieran diferir en las normas Codex y CEPE.

22. El Comité acordó que la armonización de las presentaciones de las normas se discutiría bajo el Punto 5 del Programa.

#### ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE)

##### Actividades del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas, desde la última sesión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas

23. El Comité anotó la información brindada por el representante de la OCDE sobre las principales cuestiones de interés surgidas de las reuniones del Régimen de la OCDE, en particular, el interés de colaborar con el Codex y la FAO sobre diferentes cuestiones relacionadas con la aplicación de normas de calidad para frutas y hortalizas, tales como propuestas en el documento de trabajo.

24. El representante informó al Comité que en 2010, el Régimen había adoptado la Norma Codex para los plátanos como norma de la OCDE para que pudiera utilizarse como norma de referencia para el sistema de inspección de calidad de la OCDE aplicado por los miembros del Régimen. En este sentido, los miembros del Régimen habían considerado elaborar un folleto para los plátanos y quisieran escuchar la opinión de los miembros del Codex, en particular los países productores de plátanos. Lo mismo podría hacerse en el futuro para el desarrollo de un folleto de la OCDE sobre las granadas.

25. El representante también informó al Comité que el Régimen invitaría a los países productores interesados a participar en la elaboración del folleto de la OCDE, en cuanto se inauguraran estos trabajos. Describió la actual práctica de la OCDE con respecto a la participación de no miembros del Régimen en la elaboración de un folleto de la OCDE: países observadores serían invitados a participar en reuniones especiales del grupo de trabajo y en foros electrónicos en donde sería posible hacer comentarios sobre textos explicativos e ilustraciones. Aclaró que el folleto de la OCDE no sería una interpretación oficial de la Norma Codex; serviría, sin embargo, de referencia para servicios de inspección en países productores e importadores, así como para todas las partes involucradas en el comercio internacional de plátanos. Invitó a los miembros del Codex a ponerse en contacto con la Secretaría de la OCDE ([csaba.gaspar@oecd.org](mailto:csaba.gaspar@oecd.org)) en caso de estar interesados en el desarrollo de un folleto de la OCDE para los plátanos.

26. El Comité señaló que se trataba de una petición informal de la OCDE a los miembros del Codex, con el objeto de examinar posibles formas de cooperación en el desarrollo de materiales explicativos.

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

27. El Comité señaló que la CEPE ponía a disposición textos de referencia para el desarrollo de normas Codex correspondientes, según indicaciones del Comité Ejecutivo. El Comité acordó que los textos de la CEPE serían tomados en cuenta en la discusión de los puntos pertinentes del programa.

##### PROYECTO DE NORMA PARA EL AGUACATE (Revisión de la Norma CODEX STAN 197-1995) (Tema 3a del Programa)<sup>6</sup>

28. La delegación de Cuba, como el país que dirige el grupo de trabajo electrónico sobre el aguacate, presentó un resumen del trabajo realizado por el grupo de trabajo en la revisión de la Norma, con base en la información provista en CX/FFV 11/16/5.

29. La Presidencia del Comité hizo notar a los delegados que el plazo para la finalización de la revisión de las normas bajo consideración, es decir la del aguacate, tomate de árbol y chiles (ajíes picantes), se cumplía en 2011 y que por lo tanto, se debería hacer un esfuerzo para llegar a un consenso en la deliberación de las disposiciones de las normas con la intención de remitirlas para su adopción final en la 34ª Sesión de la Comisión en julio de 2011.

30. El Comité sometió la Norma a consideración sección por sección y realizó los siguientes comentarios y decisiones:

##### Sección 1 Definición del producto

31. El Comité acordó eliminar la referencia a "cultivares" y referirse a las "variedades comerciales" únicamente, ya que no todos los cultivares se comercializan. Se acotó que esto daría mayor flexibilidad en la aplicación de la Norma puesto que permitiría que se abarquen nuevas variedades en la Norma aun cuando el cultivar no hubiese sido identificado, facilitando con ello la innovación en la industria y la comercialización. El Comité también acordó eliminar la referencia al sinónimo, ya que existen otros sinónimos para el nombre botánico, y por lo tanto la referencia al nombre científico es suficiente para definir el alcance de la Norma.

##### Sección 2.1 Requisitos mínimos

32. El comité acordó eliminar las disposiciones en la nota a pie de página 1 que permitía el olor causado por el uso de conservantes o cualquier otra sustancia química ya que su uso podría afectar las características organolépticas naturales del fruto.

<sup>5</sup> CX/FFV 11/16/4. Comentarios: CRD 4 (México).

<sup>6</sup> CX/FFV 11/16/5; CX/FFV 11/16/5-Add.1 ((Comentarios de Costa Rica, Unión Europea, Jamaica, Kenia, New Zelanda y los Estados Unidos de América). Comentarios adicionales: CRD 4 (México); CRD 5 (Suiza), CRD 6 (Paraguay); CRD 8 (Burundi); CRD 9 (Malaysia); CRD 11 (Thailand); CRD 13 (Estados Unidos); CRD 14 (Guatemala); CRD 15 (Mali); CRD 16 (Indonesia); CRD 17 (Ghana), y CRD 18 (Informe del grupo de trabajo en sesión sobre el calibre).

### Sección 2.1.1

33. El Comité acordó eliminar la referencia a haberse “recolectado cuidadosamente” ya que el cumplimiento con este requisito no puede verificarse en el punto de inspección. Asimismo, el Comité hizo mención de las siguientes consideraciones en apoyo a su decisión: la aplicación de la Norma no permite la diferenciación de cada causa de daño físico al producto; las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, incluyendo la del aguacate, aplican a los productos “después de su acondicionamiento y envasado” y por lo tanto los requisitos de manejo para los procesos de cosecha/posteriores a la cosecha se excluyen de las normas; y el manejo en la cosecha/posterior a la cosecha puede ocasionar defectos en la piel que se abordan de manera pertinente en la sección de categorías de calidad.

34. Con base en lo anterior, el Comité convino en incluir las enmiendas resultantes en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas que incluyen esta disposición de consistencia. El comité también convino en que esta cuestión se debe también considerar cuando se discuta el modelo general del Codex para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

35. El representante de la CEPE informó al Comité que este requisito se había eliminado del Modelo General de la CEPE y por consiguiente de las normas individuales relevantes de la CEPE.

36. El Comité convino en eliminar la referencia a los “tipos comerciales” en toda la Norma, ya que los aguacates se comercializan por variedad y no existen disposiciones para los tipos comerciales en la Norma.

37. El Comité también consideró la necesidad de mantener la disposición por la cual los aguacates maduros deben estar exentos de sabor amargo. Algunas delegaciones señalaron que esta disposición no era necesaria puesto que la madurez del aguacate estaba prevista en las disposiciones en la primera frase que establece que los aguacates deben ser cosechados cuando hayan alcanzado una etapa de desarrollo fisiológico que garantice la finalización del proceso de maduración en el punto de destino/venta. Estas delegaciones indicaron que el cumplimiento de esta disposición requeriría pruebas destructivas que tendrían como resultado la pérdida innecesaria de producto. Otras delegaciones se expresaron a favor de mantener esta disposición debido a que provee una garantía adicional de que el fruto llegó a su maduración y fue cosechado de acuerdo con las disposiciones de la primera frase. Se mencionó que esta disposición ya existía en la Norma aprobada y que estaba en línea con la norma de la CEPE para el aguacate. Con base en estas consideraciones, el comité convino en mantener esta disposición en la Norma.

### Sección 2.1.2 Requisitos de madurez

38. El Comité deliberó si se debería mantener esta sección en la Norma. Se acotó que este requisito podría introducir requisitos más restrictivos en cuanto al cumplimiento que los de la Norma actual. También se mencionó que las variedades/porcentajes propuestos podrían excluir otras variedades comerciales de aguacates que actualmente se comercializan o podrían comercializarse, lo que constituiría una limitante a la innovación en las prácticas industriales y de comercialización. También se acotó que la Norma debería facilitar el acceso al mercado en lugar de crear barrera técnicas al comercio.

39. Asimismo se cuestionó si la medición del contenido de materia seca era un parámetro de calidad utilizado en el comercio de aguacates y si las disposiciones en la Sección 2.1.1 ya consideraban la inclusión y flexibilidad en la aplicación de los requisitos de madurez ya que aplicaban a las variedades en general que consideran las particularidades asociadas a ellas y el área de cultivo (ej. condiciones de suelo, clima, etc.). Se mencionó que el contenido de materia seca es un método común para evaluar la madurez de los aguacates, pero que podrían existir otros métodos utilizados por los operadores de comercialización y que por lo tanto la posibilidad de eliminar este requisito de la Norma podría someterse a consideración. A este respecto, se explicó que el contenido de materia seca constituye un método objetivo para determinar la madurez de los aguacates ya que se relaciona con el contenido de aceite y, por lo tanto, constituye una herramienta adicional para garantizar la madurez del fruto.

40. Adicionalmente, si se mantuvieran los requisitos de madurez en la Sección 2.1.2, se deberían incluir las bases científicas para los porcentajes asociados a las variedades. En específico, se solicitó la eliminación del 18% asignado a las variedades Antillanas ya que el contenido de materia seca para las variedades Antillanas/Indias Occidentales/Guatemaltecas y otras variedades no definidas no se había validado científicamente al interior de las principales regiones/países productores y se comercializaban generalmente como una variedad debido a que sus características físicas eran imposibles de distinguir y, por tanto, no existen fundamentos científicos para sustentar el establecimiento de requisitos de madurez definidos para esas variedades.

41. Con base en las consideraciones anteriores, el Comité convino en mantener las disposiciones para los requisitos de madurez y eliminar el contenido de materia seca del 18% para las variedades Antillanas y modificar las disposiciones relativas al contenido de materia seca de otras variedades a excepción de las variedades Antillanas/Indias Occidentales/Guatemaltecas que podrían tener un menor contenido de materia seca. En relación a este punto, el Comité acordó eliminar las disposiciones relativas a los métodos de análisis para las variedades Antillanas como se describe en la nota a pie de página 2 e incluir un método analítico de referencia para la determinación del contenido de materia seca en una sección distinta sobre métodos de análisis y toma de muestras.

42. Las delegaciones de Colombia y Kenia expresaron su reserva en relación con los valores de porcentajes del contenido de materia seca presentados en esta sección.

## Sección 2.2 Clasificación

43. El Comité acordó eliminar la referencia a la "forma y coloración" en las Categorías I y II ya que el aguacate debe ser característico en todos los aspectos relativos a la variedad. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que esto haría que la disposición quedara demasiado general y no facilitaría la aplicación de la Norma de acuerdo con las características que se deberán inspeccionar y, por lo tanto, esto agregaría una carga innecesaria a las agencias de inspección. Se acotó que algunas otras características como el olor y la textura pueden también ser relevantes dependiendo de la variedad y que por lo tanto la Norma debería permanecer flexible en la implementación de esta disposición.

## Sección 3 Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

44. Comité convino en reemplazar las disposiciones para la clasificación por calibres con una nueva propuesta que ofrece mayor claridad en la interpretación de las disposiciones. El Comité acordó que los aguacates pueden ser clasificados por peso o por conteo de frutos, o por diámetro. Se explicó que los códigos de calibre representan el número de aguacates que pueden llenar un envase de 4kg con frutos de diferentes rangos de peso; es decir, el código de calibre multiplicado por el rango de peso promedio fue aproximadamente igual a 4kg para cada fila en el cuadro de clasificación por calibres.

45. El Comité hizo notar que se deben afinar las reglas de homogeneidad de los aguacates clasificados por conteo. Se explicó que esto permitiría que la Norma cubra la aplicación de diferentes prácticas de clasificación por calibres utilizadas por los comercializadores al mismo tiempo que se asegura la homogeneidad de la presentación en el envase por medio del establecimiento de las diferencias máximas de calibre entre los frutos en el mismo envase en relación al calibre indicado en el mismo.

46. Por las anteriores consideraciones, el Comité acordó colocar entre corchetes las disposiciones para calibre (Sección3), las tolerancias para calibre (Sección 4.2), homogeneidad (Sección 5.1) y el etiquetado del calibre (Sección 6.2.4) en espera de la finalización de las reglas de homogeneidad y las tolerancias de calibre. El Comité convino en establecer un grupo de trabajo electrónico encabezado por España que trabajará en inglés y en español para presentar una propuesta de las reglas de homogeneidad y tolerancias de calibre para su finalización en la siguiente sesión del Comité.

## Sección 4.1 Tolerancias de calidad

47. El Comité consideró una propuesta para incluir las tolerancias de pudrición y descomposición interna en el punto de destino en las tres categorías de calidad. Se mencionó que, debido a la naturaleza altamente perecedera de los aguacates, estas tolerancias eran necesarias para permitir cierto grado de deterioro debido al desarrollo y la tendencia del fruto a deteriorarse especialmente durante el transporte derivado de la exportación. La Delegación de Tailandia no estuvo de acuerdo con la declaración de que el aguacate era una fruta "*altamente*" perecedera.

48. Algunas delegaciones expresaron inquietud respecto a que las disposiciones relativas a la pudrición podrían permitir el ingreso de plagas/enfermedades en el país importador que irían en contra de las regulaciones nacionales para la protección de las plantas. Otras delegaciones cuestionaron la necesidad de dichas disposiciones ya que no es práctica común en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y le recordaron al Comité que las disposiciones actuales relativas a la descomposición interna y la pudrición en la Norma Codex para Manzanas no contaban con el apoyo de todos los miembros del Codex que participaron en el desarrollo de la Norma.

49. Algunas otras delegaciones indicaron que podrían estar de acuerdo con la inclusión de tolerancias relativas a la pudrición de acuerdo con el modelo general de la CEPE y con la consistente aplicación de las normas individuales de la CEPE. Se explicó que las tolerancias relativas a la pudrición tal y como se aplican generalmente en las normas de la CEPE no bastaban para cubrir las características específicas de los aguacates y que, por lo tanto, era necesario contar con porcentajes mayores de tolerancias relativas a la pudrición que incluyeran la descomposición interna para favorecer la flexibilidad en la implementación de la Norma. Esta opinión fue apoyada por algunas delegaciones que indicaron que las tolerancias relativas a la pudrición y a la descomposición interna constituyen un reconocimiento realista de lo que ocurre en la práctica con los embarques de frutas y hortalizas frescas y también refleja las actuales prácticas de la industria y el comercio.

50. Una delegación estableció que la descomposición interna estaba asociada con la senescencia del fruto, mientras que la pudrición estaba asociada con la contaminación microbiana no patogénica y por lo tanto estas disposiciones y, por lo tanto, estas disposiciones no contravienen las normas fitosanitarias internacionales desarrolladas por la Convención Internacional para la Protección Fitosanitaria (CIPF) o las regulaciones nacionales para la protección de plantas vigentes.

51. 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. Asimismo, el Comité mencionó que este era un tema general y que se debería someter también a las deliberaciones del modelo general.

## Sección 5.2 Envasado

52. El Comité mencionó la necesidad de una mayor orientación sobre la interpretación de las disposiciones en el primer párrafo de esta sección; en particular, sobre cuáles deberían ser los requisitos asociados a la "calidad" de los materiales utilizados dentro del envase que deben garantizarse en aras del cumplimiento de esta disposición.

53. Se mencionó que el término "nuevo" era restrictivo y que debería cambiarse a "pertinente". A este respecto, se informó al Comité que en el modelo general de la Norma de la CEPE y las normas CEPE individuales se había eliminado la referencia a "limpios" ya que con las tecnologías de envasado actuales la calidad de los envases y materiales asociados no requiere que sean necesariamente nuevos.

54. Sin embargo, el Comité puntualizó que la nota a pie de página del término "nuevos" incorpora una mayor flexibilidad para la aplicación de esta disposición al permitir el uso de materiales reciclables, toda vez que estos sean de calidad de grado alimentario. El Comité puntualizó que esta disposición aplicaba de manera consistente a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y por lo tanto decidió dejar la sección sin modificaciones y someter el tema a mayor consideración en las deliberaciones sobre el modelo general.

#### **Secciones 6.1.1 y 6.2.2 Marcado o etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor y al por mayor**

55. Una delegación cuestionó la necesidad de contar con disposiciones para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor y al por mayor en las secciones 6.1.1 and 6.2.2 ya que estas pertenecen a los mercados nacionales mientras que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se aplican en los puntos de control de exportaciones/importaciones. El Comité puntualizó que las normas del Codex, incluyendo las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, aplicaban a los alimentos nacionales e importados como se observa en la disposiciones integradas en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados y que las disposiciones tal cual se incluyen en la Norma son congruentes con las disposiciones de marcado y etiquetado que se aplican en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

56. Otros países cuestionaron si el nombre del producto debería aplicar a todos los casos y no sólo cuando el envase no sea visible desde el exterior. El Comité puntualizó que las disposiciones en la sección 6.1.1 relativa a los envases destinados al consumidor podrían no estar en línea con la Norma General ya que establecía el etiquetado obligatorio del nombre del producto sin importar la visibilidad de los contenidos del envase. El Comité mencionó que esta redacción aplica de forma consistente a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y que se debe tomar una decisión general cuando se discuta este tema en el modelo general de norma. El Comité también puntualizó que las disposiciones en la Sección 6.2.2 en lo que respecta al etiquetado de los paquetes destinados a la venta al por mayor si el producto no es visible desde el exterior también corresponden al lenguaje estandarizado aplicable a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

57. Con base en las consideraciones antes mencionadas, el Comité acordó dejar ambas secciones sin modificaciones. No obstante, el Comité puntualizó que la cuestión del etiquetado de los envases en todos los casos (secciones 6.1.1 y 6.2.2) podría examinarse nuevamente al poner a consideración el modelo general ya que esta es una cuestión de naturaleza general que tendrá implicaciones en otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

#### **ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL AGUACATE (REVISIÓN DE LA NORMA CODEX STAN 197-1995)**

58. El Comité convino en mantener la Norma en el Trámite 7 en espera de la finalización de las disposiciones relativas a la homogeneidad del calibre con miras a finalizar la Norma para la siguiente sesión del Comité (Apéndice II).

59. El Comité también acordó que la siguiente sesión concentrará sus deliberaciones en la culminación de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres y las disposiciones relacionadas; es decir, las tolerancias y el etiquetado, así como la posibilidad de incluir tolerancias relativas a la descomposición interna y la pudrición en las categorías de calidad con miras a finalizar la Norma para su adopción por la Comisión en 2013 e informar al respecto al Comité Ejecutivo.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMATE DE ÁRBOL (Tema 3b del Programa)<sup>7</sup>**

60. La Delegación de Colombia, como país que dirige el trabajo electrónico de los tomates de árbol presentó el documento y resumió la discusión que se llevó a cabo en el grupo de trabajo según se prevé en el documento CX/FFV 11/16/6. La Delegación informó al Comité que las disposiciones revisadas sobre la clasificación por calibre y las tolerancias fueron sometidas a consideración del Comité.

61. El Comité consideró la Norma sección por sección e hizo los siguientes comentarios y enmiendas:

##### **Sección 1 Definición del producto**

62. El Comité señaló que el nombre botánico para el tomate de árbol tenía un nombre alternativo y por lo tanto convinieron conservar en la Norma ambos nombres "*Cyphomandra betaceae* Sendt" y "*Solanum betaceum* Cav."

##### **Sección 2.1 Requisitos mínimos**

63. El Comité acordó eliminar el pie de página 2 relativo a los olores y/o los sabores extraños para armonizarlo con la decisión que se adoptó para el aguacate en una disposición similar. (Ver Tema 3a del programa).

64. En la sección 2.1.1, el Comité acordó eliminar la referencia a "recolectados cuidadosamente" para armonizarlo con la decisión que se adoptó para el aguacate en una disposición similar (Ver Tema 3a del programa).

<sup>7</sup> CX/FFV 11/16/6; CX/FFV 11/16/6-Add.1 (comentarios de Costa Rica, Unión Europea, Kenia y Los Estados Unidos); CRD 4 (comentarios de México); CRD 6 (Paraguay); CRD 7 (comentarios de la Unión Europea); CRD 9 (comentarios de Malasia); CRD 11 (comentarios de Tailandia) y CRD 14 (comentarios de Guatemala).

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

65. El Comité discutió las disposiciones relativas a la clasificación por calibres que se conservaron en corchetes para su futura consideración. Se considera que las disposiciones deberían mantener el nivel necesario de armonización para facilitar el comercio internacional de los tomates de árbol y al mismo tiempo permitir la flexibilidad de selección entre los métodos alternativos de clasificación por calibres y que no sean demasiado restrictivas.

66. El Comité revisó las disposiciones con el fin de reflejar que los tomates de árbol podían ser clasificados por diámetro, peso y número (conteo) para dar flexibilidad a la aplicación de los requisitos de clasificación por calibre. El Comité eliminó la columna de clasificación por calibre por número de frutos (conteo), indicando que este requisito era demasiado restrictivo ya que sólo podrían usarse los envases con los rangos de conteo indicados en la columna. Por el contrario, el Comité acordó preparar una disposición mucho más flexible por número (conteo) refiriéndose únicamente al número de frutos por envase sin que se aplique a un rango de calibre específico.

67. El Comité también acordó agregar los valores mínimos para la clasificación por diámetro y por peso de 45g y 35mm respectivamente para especificar el tamaño mínimo aceptado comercialmente.

#### Sección 4.2 Tolerancias de Calibre

68. Una Delegación señaló que el texto actual no permitía ningún fruto que fuera mucho más chico o más grande que los grupos de calibre inmediatamente superiores/inferiores, y propuso una modificación a la disposición. El Comité señaló que el texto se usaba en la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, y acordó dejar el texto tal cual. El Comité señaló que las propuestas de cambios podrían hacerse en la discusión de la Norma General.

#### Sección 6.2.4 – Especificaciones Comerciales

69. El Comité acordó mantener todas las opciones de calibre en la segunda viñeta para dejar la máxima flexibilidad para la comercialización.

#### ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL TOMATE DE ÁRBOL

70. El Comité acordó enviar la Norma en el 34º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice III).

#### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE (Tema 4a del Programa)<sup>8</sup>

71. La Delegación de México, como país que encabeza el grupo de trabajo electrónico sobre el Chile, presentó el documento de trabajo CX/FFV 11/16/7 que contiene un resumen de la discusión sostenida y los principales temas que se debatieron en el grupo de trabajo, en particular en materia de clasificación (Sección 2.2) y clasificación por calibres (Sección 3).

#### DISCUSIÓN GENERAL

72. Muchas delegaciones subrayaron el hecho de que se cultivan distintas variedades de chiles con distintas características en todo el mundo y de que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas deberían estar abiertas a nuevas variedades sin que sea necesario modificarlas cada vez que se comercializa una nueva variedad. Otras delegaciones mencionaron que indicar las seis variedades en el cuadro de clasificación por calibres y en el anexo tenía la intención de ser indicativo (cuadro) y dar una descripción de estas variedades (anexo), al ser información importante para los comerciantes y los consumidores. Por lo tanto, la lista de variedades no había tenido la intención de excluir alguna variedad comercial, sino de presentar las variedades más comercializadas; no obstante, la lista se podría actualizar y en última instancia completar en una etapa posterior.

73. El Comité recordó que en su 15º Reunión había hecho la observación de que cualquier lista completa de variedades requeriría una significativa inversión de recursos para su desarrollo, lo que el Comité había intentado evitar durante la consideración de las normas para las uvas de mesa y las manzanas. Así mismo, el Comité recordó que el Comité Ejecutivo había observado que el uso de listas en los textos del Codex retrasaría en general el avance del trabajo.<sup>9</sup>

74. Al avanzar la discusión, el Comité acordó sustituir el término "tipo comercial" por "variedad" en el texto y sustituir el cuadro de clasificación por calibres actual por un cuadro general independiente de la variedad para que la aplicación de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres sea más incluyente. El Comité acordó además sustituir el anexo sobre variedades actual por un nuevo anexo que incluya una clasificación de pungencia en cuatro categorías con base en el contenido de capsaicinoides, ya que éste es el parámetro pertinente para diferenciar las distintas variedades de chiles.

75. El Comité puso a consideración cada sección de la Norma y tomó las siguientes decisiones e hizo los siguientes comentarios:

<sup>8</sup> CX/FFV 10/16/7; CX/FFV 10/16/7-Add.1 (comentarios de Argentina, Costa Rica, la Unión Europea, India, Jamaica, Kenia, Filipinas y Suiza); comentarios adicionales: CRD 4 (México); CRD 6 (Paraguay), CRD 9 (Malasia); CRD 10 (Cuba), CRD 11 (Tailandia), CRD 14 (Guatemala), CRD 15 (Mali), CRD 16 (Indonesia), y CRD 17(Ghana).

<sup>9</sup> ALINORM 10/33/35, párrafo 79.

## Sección 1 Definición del producto

76. El comité acordó eliminar las palabras "hot ajíes" (ajíes picantes) de la versión en inglés ya que este término sólo se utiliza en países hispanohablantes. El Comité acordó además cambiar el Índice Scoville mínimo en la nota a pie de página de 1000 a 900 para tener en cuenta las preferencias de los consumidores de chiles con un nivel de pungencia inferior en distintos países. El Comité también acordó añadir una oración adicional a la nota a pie de página para hacer referencia al nuevo anexo.

77. El Comité observó que la expresión "obtenidos de *Capsicum spp*" permitía que la Norma abarcara distintas especies dentro de la misma familia brindando con ello un amplio alcance en la aplicación de la Norma.

## Sección 2.1 Requisitos mínimos

78. El Comité acordó eliminar la viñeta relativa a los signos de deshidratación ya que se contradecía con el requisito mínimo de firmeza. El Comité observó que la inclusión de "enfermedad" además del daño ocasionado por plagas ya se había considerado en reuniones anteriores del CCFFV y el Comité había acordado no cambiar la redacción actual, ya que la definición de "plaga" ya incluía "enfermedad" y "parásitos" en la norma fitosanitaria correspondiente desarrollada por la IPPC.<sup>10</sup>

79. En la Sección 2.1.1, el Comité acordó incluir una oración adicional para atender la madurez de la fruta y observó que también coincidía con el lenguaje normativo utilizado en otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

## Sección 3 Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

80. El Comité acordó eliminar el cuadro de clasificación por calibres actual debido a que era complejo, sólo abarcaba seis variedades, era muy específico y podría ser difícil de aplicar. Así mismo, el Comité acordó que la clasificación por calibres de los chiles por lo general se hacía por longitud y por ende acordó que el calibre debería determinarse por la longitud.

81. Varias delegaciones opinaron que la simple mención de la longitud bastaba y que había que dejar la Norma flexible para permitir que se utilizaran distintos cuadros de clasificación por calibres. Otras delegaciones opinaron que el cuadro de clasificación por calibres debería incluirse para que coincidiera con la presentación normalizada de clasificación por calibres en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y para darles a los usuarios de la norma indicaciones sobre cómo se podría implementar la clasificación por calibres.

82. Con base en las consideraciones anteriores, el Comité acordó que la clasificación por calibres estuviera determinada por la longitud e incluir un cuadro de clasificación por calibres con cinco códigos de calibre independientes de las variedades.

## Sección 4 Tolerancias de calidad

83. Una delegación declaró que en su opinión la indicación de tolerancias de "5%" y "10%" en número o en peso en la Categoría Extra y Categorías I y II era engañosa y podría dar lugar a prácticas fraudulentas y propuso añadir las palabras "no más de" al principio de las disposiciones para distinguir la naturaleza de las tolerancias. El Comité observó que estas tolerancias aplican en forma consistente a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y acordó discutir las como un tema paralelo al momento de considerar el modelo general.

### Sección 4.1 Tolerancias de calibre

84. El Comité acordó alinear esta disposición al lenguaje normativo que aplica a la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas; es decir, 10% en número o en peso para todas las categorías.

### Sección 5.1 Homogeneidad

85. El Comité acordó eliminar las disposiciones relativas a los chiles transportados a granel de la Norma, ya que no era adecuado para este producto.

86. El Comité observó una intervención en cuanto a que el término "emballage" (=envasado) no se estaba utilizando correctamente en la versión en francés y que el término "colis" (=envase) era más adecuado para interpretar en forma correcta las disposiciones relativas a los envases en esta sección. El Comité también recordó su discusión anterior sobre el aguacate en relación con los términos "nuevo" y "de calidad tal" (consultar la Sección 3a del Programa).

### Sección 5.3 Presentación

87. El Comité acordó eliminar toda la sección ya que podría limitar otras formas de presentación utilizadas en otros países/regiones.

### Secciones 6.1.1 y 6.2.2 Envases destinados al por menor y mayor

88. El Comité recordó la discusión de este tema cuando consideró la Norma para el Aguacate (consulte la Sección 3a del Programa). Así mismo, el Comité acordó solicitar el etiquetado obligatorio de la variedad y la pungencia como información importante para el consumidor y en vista del amplio alcance de la Norma.

---

<sup>10</sup> ALINORM 08/31/35, párrafo 29.

#### 6.2.4 Especificaciones comerciales

89. El Comité acordó añadir una nueva viñeta para solicitar el etiquetado de la pungencia como información importante para los operadores del comerciante en vista del amplio alcance de la Norma.

##### Anexo

90. El Comité acordó eliminar el anexo existente e incluir un nuevo anexo que contiene una clasificación de chiles por pungencia mediante el establecimiento de cuatro categorías (moderado, medio, picante y muy picante) indicado por cada categoría los rangos pertinentes del índice Scoville y el contenido equivalente de capsaicinoides.

91. El Comité observó que existían métodos validados internacionalmente para la determinación de la pungencia que podrían incluirse en la Norma, sujeto al respaldo del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).

##### ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE

92. El Comité acordó enviar la Norma al Trámite 5/8 con omisión del Trámite 6/7 para su adopción en la 34º Período de Sesiones de la Comisión (Apéndice IV).

93. La delegación de Tailandia se reservó su postura en esta decisión.

##### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA GRANADA (Tema 4b del Programa)<sup>11</sup>

94. El Comité puntualizó que la delegación de Irán, el país que dirige el grupo de trabajo electrónico sobre la granada, no pudo asistir a la reunión y que el resumen de las deliberaciones del grupo de trabajo estaba disponible en el documento CX/FFV 11/16/8.

##### DELIBERACIONES GENERALES

95. Muchas delegaciones mencionaron que el anexo que incluye un cuadro sobre el porcentaje de ciertos defectos permitidos en las diferentes categorías de calidad era confuso y difícil de entender. Por lo tanto, el comité convino en eliminar el anexo y eliminar todas las referencias al mismo en la Norma.

96. El comité mencionó que para granadas es más apropiado el término "arilos" para designar la parte comestible de la fruta pero no pudo llegar a un acuerdo respecto a si dejar el término "pulpa" o reemplazarlo ya sea con "parte comestible" o "arilos" y, por consiguiente, decidió dejar los tres términos entre corchetes cada vez que se mencione la pulpa en deliberaciones posteriores.

97. El comité también convino en eliminar la referencia a "cultivares" en todo el texto debido a que el comercio de la granada se relaciona con la variedad comercial y a que el término "cultivar" se ha usado en esta Norma como sinónimo de "variedad".

98. El comité sometió la Norma a consideración sección por sección y realizó las siguientes enmiendas y comentarios:

##### Sección 1 Definición de producto

99. El comité puntualizó que podría ser necesario revisar el nombre de familia ya que "Punicaceae" corresponde a una subfamilia de la familia "Lythraceae".

##### Sección 2.1 Requisitos mínimos

100. El comité acordó eliminar la viñeta sobre la ausencia de insectos muertos puesto que esto estaba cubierto en la viñeta concerniente a plagas y daños causados por plagas. También se acordó eliminar la viñeta sobre grietas ya que este es un defecto común para las granadas que en la mayoría de los casos no afecta la parte comestible del fruto y, por lo tanto, este defecto podría abordarse mejor dentro de las categorías de calidad. También convino en eliminar la viñeta sobre resequeidad excesiva y marchitamiento puesto que éstas ya se mencionan en los requisitos de madurez en la Sección 2.1.1.

101. Hubo un debate en torno a si incluir una viñeta sobre daños ocasionados por las quemaduras del sol puesto que algunas delegaciones pensaban que esto ya estaba considerado en la viñeta sobre daños causados por las altas temperaturas. Se aclaró que éste es un defecto singular causado específicamente por la exposición de una parte del fruto al sol, lo cual tiene un impacto sobre la coloración y podría también afectar la parte comestible del fruto. Por lo tanto el comité acordó incluir las disposiciones para las quemaduras causadas por el sol que afectan la parte comestible de la fruta.

102. También hubo cierto debate relativo a la viñeta sobre el daño causado por el congelamiento en comparación a las bajas temperaturas. Se aclaró que los daños causados por las bajas temperaturas no se referían a temperaturas de congelamiento (menores a 0°) y podrían cubrir aquellos daños ocasionados por un mal manejo en la refrigeración o por las bajas temperaturas asociadas a condiciones climáticas. Además se aclaró que los daños ocasionados por las temperaturas en punto de congelamiento pueden también ocurrir debido a los factores explicados en la frase anterior pero que los daños ocasionados al fruto eran diferentes a aquellos ocasionados por las bajas temperaturas y que en ambos casos podría existir un daño a la pulpa del fruto. En vista de esto, el comité acordó dividir la viñeta en dos, una que aborde el daño por congelamiento otra que cubra los daños ocasionados por bajas y/o altas temperaturas.

<sup>11</sup> CX/FFV 10/16/8; CX/FFV 10/16/8-Add.1 (comentarios de Argentina, Costa Rica, Unión Europea, India, Jamaica, Kenia, Filipinas y Suiza); comentarios adicionales: CRD 9 (Malasia); CRD 11 (Tailandia) y CRD 12 (Unión Europea), CRD 14 (Guatemala), y CRD 15 (Mali).

103. El Comité acordó alinear el texto de la primera frase de la Sección 2.1.1 con el lenguaje estándar y aclaró que las palabras “de acuerdo con la zona en la que se producen” eran necesarias para dar cabida a diversas condiciones geoclimáticas bajo las cuales es posible el cultivo de la granada.

### **Sección 2.2 Clasificación**

104. Debido a que se eliminó “grietas” de los requisitos mínimos, el Comité acordó modificar las Categorías I y II al agregar las grietas como un defecto de la piel.

105. El Comité hizo una propuesta para incluir una tabla de color para indicar las diversas coloraciones aceptables de la Granada. A este respecto, el Comité indicó que actualmente no eran sus términos de referencia el elaborar tablas de color y otros materiales explicativos, pero que si el Comité deseaba incluir dicho trabajo en su mandato se podría proponer a la Comisión. Sin embargo, el Comité no acordó incluir una tabla de color en la Norma.

106. El representante del Esquema de la OCDE reiteró el interés de dicho Esquema por desarrollar un folleto explicativo paralelo al desarrollo de la norma del Codex para Granada e invitó a los miembros del Codex interesados a contactar al secretariado de la OCDE en caso de que desearan participar en este trabajo.

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

107. El Comité debatió sobre si deberían incluirse disposiciones más detalladas sobre el calibre en la Norma. Varias delegaciones opinaron que era importante asegurar la homogeneidad. En vista de que se utilizan diferentes sistemas de clasificación por calibres en todo el mundo, se propuso aplicar reglas de homogeneidad que permitan dar flexibilidad al aplicar las diferentes prácticas de clasificación por calibres, al mismo tiempo que garanticen la homogeneidad en el envase. El Comité hizo la aclaración de que la clasificación por calibres no pretendía excluir o penalizar a los frutos pequeños, ya que estos también pueden presentar buena coloración y calidad comestible y que el fundamento para contar con disposiciones de clasificación por calibre era precisamente garantizar la homogeneidad en el envase.

108. El Comité convino en que la homogeneidad era un aspecto importante y acordó de manera provisional incluir las disposiciones de clasificación por calibre por peso y diámetro, así como los cuadros correspondientes de clasificación por calibre y dejar toda la sección entre corchetes para su posterior deliberación.

#### **Sección 4.2 Tolerancias de calibre**

109. El Comité acordó alinear esta sección con el lenguaje estándar utilizado en la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

#### **Sección 5.1 Homogeneidad**

110. El Comité acordó eliminar las palabras “(en el caso que el producto esté clasificado por calibres)” debido a que las disposiciones relativas a la clasificación por calibre se incluyeron en la Sección 3.

111. El Comité debatió sobre las disposiciones referentes a los envase con mezclas de variedades y calibres. Algunas delegaciones mencionaron que las variedades en envases mixtos deberían ser distintivamente diferentes para permitir al consumidor distinguir los productos fácilmente. Otras delegaciones fueron de la opinión de que esto no era necesario pero que se debería indicar el país de origen de las variedades contenidas. Una delegación propuso eliminar las disposiciones sobre los envases mixtos totalmente, ya que las normas del Codex solamente aplican sólo para el comercio internacional. El Comité mencionó que las normas del Codex podían aplicar a todos los niveles de la cadena de distribución y que no había una restricción para aplicarlos solo en el comercio internacional.

112. Otra delegación propuso que se eliminaran las disposiciones para los paquetes con mezclas ya que la aplicación de la trazabilidad podría dificultarse y porque estaba en contra de los requisitos de homogeneidad. En este sentido, se observó que el hecho de mezclar diferentes variedades de granada en los envases destinados a la venta o los empaques que contengan envases destinados a la venta era una práctica común y debería reconocerse en la Norma.

113. En vista de la discusión sobre paquetes con mezclas, el Comité convino en mantener toda la sección entre corchetes para su futura consideración.

#### **Sección 6.1.1 Naturaleza del producto**

114. El Comité convino en dejar entre corchetes la primera parte de la sección relativa a la visibilidad del producto desde el exterior para su futura deliberación en el marco de la discusión del Modelo General. (también Tema 3a del Programa).

115. El Comité también convino en eliminar las palabras “(en el caso que se utilice un código de calibre)” debido a que las disposiciones relativas a la clasificación por calibre se incluyeron en la Sección 3.

#### **Sección 6.2.4 Especificaciones comerciales**

116. Algunas delegaciones propusieron eliminar la viñeta relacionada a la declaración del uso de conservantes, ya que la mayoría de los productos utilizados en los tratamientos posteriores a la cosecha se clasificaron como plaguicidas (ej. fungicidas) para proteger la vida de anaquel del producto y, por lo tanto, su uso se aborda en las disposiciones de la Sección 7.2.

117. El Comité mencionó que para los propósitos del Codex, los conservantes eran aditivos alimentarios regulados por la Norma General para Aditivos Alimentarios (GSFA) y que la misma contempla el uso de aditivos alimentarios en los frutos frescos cuya superficie ha sido tratada, cuando las superficies de ciertos frutos frescos se recubran con abrillantadores o ceras o se traten con otros aditivos alimentarios que actúen como cubierta protectora y o contribuyan a conservar la frescura y calidad del fruto. Si ese fuera el caso, cuando se haga referencia a los "conservantes", se puede consultar la GSFA o se podría crear una sección específica de aditivos alimentarios que identifique a los aditivos alimentarios/de función tecnológica relevantes.

118. Algunas delegaciones se pronunciaron en contra de consultar la GSFA ya que los conservantes no se utilizan en frutas y hortalizas frescas, sino solamente como tratamientos posteriores a la cosecha. Una delegación observó que si los conservantes se iban a considerar como sustancias químicas utilizadas en tratamientos posteriores a la cosecha, el requisito de etiquetado debería implicar el etiquetado de plaguicidas, lo cual no es una práctica común de etiquetado. Otra delegación afirmó que el uso de conservantes era una información importante para el consumidor.

119. El Comité indicó que el peso neto debería ser obligatorio. Se indicó que el peso neto debería mantenerse como facultativo, ya que las granadas también se venden por conteo.

120. Con base en las consideraciones arriba mencionadas, el Comité convino en eliminar los requisitos de etiquetado para los conservantes y mantener la frase que incluye el peso neto facultativo. El Comité también estuvo de acuerdo en eliminar los requisitos adicionales de marcado en la última viñeta, ya que no son necesarios.

### Sección 7 Contaminantes

121. Se mencionó que para la granada, actualmente no hay plaguicidas autorizados, por lo tanto la sección sobre plaguicidas se podía eliminar. El Comité observó que el Comité de Residuos de Plaguicidas (CRP) está actualmente considerando establecer grupos de Límites Máximos de Residuos (LMR) que apliquen a cultivos de uso menor/especiales; por lo tanto, sería más prudente mantener esta sección en la norma.

### ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA GRANADA

122. El Comité acordó pasar la Norma al Trámite 5 para su adopción en el 34º Período de Sesiones de la Comisión (Apéndice V).

123. El Comité también decidió conformar un grupo de trabajo electrónico dirigido por Estados Unidos que trabajará en inglés sobre las disposiciones relativas al calibre (Sección 3) y las reglas de homogeneidad (Sección 5.1) con miras a presentar propuestas para ser puestas a consideración en la próxima sesión del Comité.

### PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5 del Programa)<sup>12</sup>

### DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE EL PUNTO DE APLICACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS INCLUIDAS LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD EN EL PUNTO DE CONTROL DE IMPORTACIÓN/EXPORTACIÓN (Tema 6 del Programa)<sup>13</sup>

124. El Comité puntualizó que las cuestiones relativas al punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas estaban estrechamente relacionadas con el modelo general, en particular, en lo que respecta a la inclusión de diferentes tolerancias de calidad en los puntos de embarque/destino. El Secretariado del Codex presentó el documento CX/FFV 11/16/10 y resumió brevemente sus contenidos como se muestra a continuación:

125. Los Términos de referencia del Comité establecen que *"consultar con la CEPE... sobre la elaboración de normas mundiales... poniendo especial atención en evitar la duplicación de normas... y velando porque se adapten al mismo formato general"*. Dado que las normas de la CEPE aplican al punto de control de exportación y las normas del Codex aplican a todos los puntos de la cadena de distribución, la Comisión acordó insertar una nota a pie de página para la definición del producto conforme a la cual: *"Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Tomate, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación"*. No obstante, en el 2005 el Comité eliminó la nota a pie de página ya que se suprimió el procedimiento de notificación para la aceptación de las normas del Codex puesto que fue abordado en las reglas paralelas dentro de la OMC.

126. Al reconocer el problema del carácter perecedero de los productos frescos, en especial cuando son almacenados y transportados durante un periodo largo, el Comité desarrolló el Código de Práctica para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas para *"recomendar formas de envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas adecuadas para mantener la calidad del producto durante su transporte y comercialización"*. Por lo tanto, el Código contempla las responsabilidades básicas de los productores, envasadores, consignadores, comercializadores, etc., para garantizar que se adopten todas las medidas necesarias relativas a la calidad e inocuidad del producto de tal forma que las normas puedan aplicarse en los puntos de importación/exportación, venta al por menor y venta al por mayor.

<sup>12</sup> ALINORM 10/33/35, Apéndice VII; CX/FFV 11/16/9 (comentarios de Argentina, Suiza y Estados Unidos de Norteamérica); Comentarios adicionales: CRD 2 (India); CRD 3 (Filipinas); CRD 4 (México); CRD 6 (Paraguay); CRD 7 (Unión Europea); CRD 9 (Malasia); CRD 13 (Estados Unidos de América); CRD 15 (Mali); y CRD 17 (Ghana).

<sup>13</sup> CX/FFV 11/16/10.

127. En cuanto a las tolerancias de calidad, el Comité había considerado algunas opciones para abordar la necesidad de establecer una diferencia entre las tolerancias de calidad en los puntos de importación/control en sesiones anteriores, tales como la aplicación de las mismas tolerancias de calidad en el punto de control de importación/exportación para aplicar tolerancias más altas a los puntos de control de importaciones o para permitirle a los compradores y vendedores decidir en qué punto deberían aplicar las tolerancias. Sin embargo, el Comité indicó que en muchos casos se requiere un elevado tiempo de transporte en el embarque de productos perecederos, pero que los gobiernos generalmente cosechan y exportan los productos de manera que lleguen al punto de importación cumpliendo con las tolerancias establecidas sobre la base de requerimientos mínimos en las normas de producto y que el cumplimiento de dichas tolerancias es, es a menudo, responsabilidad de compradores y vendedores y que, por lo tanto, decidía no continuar con la deliberación de esta cuestión.

128. Por ende, el documento de trabajo establece la pauta un análisis más detallado del punto de aplicación en relación con las tolerancias de calidad dado el carácter perecedero de frutas y hortalizas frescas, en especial durante el almacenaje y transporte posteriores a la exportación. El documento también propone maneras de abordar esta cuestión en el modelo general y la revisión de la redacción de la nota a pie de página antes mencionada que podría atender este asunto.

129. Posteriormente, el Secretariado informó al Comité que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se presentan actualmente como una combinación entre el modelo general de la CEPE y el Formato de las normas del Codex para Productos mediante el cual el Comité había *"hizo hincapié en que continuaría la decisión anterior de la Comisión, según la cual se respetaría el formato de la CEPE en cuanto a las características de calidad elaboradas según las normas Codex, mientras que se respetaría el formato del Codex en relación con las disposiciones que no atañesen exclusivamente a la calidad comercial"*<sup>14</sup>.

130. Una delegación mencionó que las normas del Codex eran voluntarias y que nada evitaba que los países miembros las adoptaran/adaptaran como legislación nacional. Así mismo, la delegación indicó que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se desarrollaron para su aplicación en la etapa de control de exportaciones sin que se hicieran ajustes a las tolerancias de calidad al momento de su llegada al punto de destino. Sin embargo, cuando las normas desarrolladas para su aplicación en el punto de embarque se aplican a lo largo del canal de distribución sin incremento en las tolerancias para algunos deterioros en la calidad, debido a la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas, la aplicación de la norma podría convertirse en una barrera al comercio. Por lo tanto, es necesario ajustar las tolerancias de calidad en la aplicación de las normas.

131. Otra delegación recomendó el desarrollo de las normas aplicables en los puntos de control de importación y exportación. A este respecto, la Delegación observó que redactar las disposiciones, específicamente las tolerancias, de acuerdo con los diversos puntos de aplicación, haría las normas más complejas y sujetas a interpretación. La Delegación consideró que las disposiciones relativas a las tolerancias eran lo suficiente flexibles y ya tomaban en cuenta posibles daños resultantes de su transportación.

132. Diversas delegaciones expresaron que debería aclararse el significado de "consulta" con la CEPE en relación con la elaboración de normas mundiales para frutas y hortalizas frescas y también si la armonización de las normas del Codex y la CEPE implicaba la alineación con las normas de la CEPE. Estas delegaciones hicieron énfasis ante el Comité en que la CEPE era una comisión económica regional de las Naciones Unidas para la región europea y que al igual que la CEPE otras comisiones regionales podrían participar en el desarrollo de normas y generar una duplicación del trabajo. A este respecto, se indicó que esta era una situación especial en la cual dos organismos de las Naciones Unidas estaban involucrados en actividades similares y que la racionalización de los recursos de las Naciones Unidas representaba una prioridad dentro del sistema de la ONU.

133. También se indicó que los países en vías de desarrollo no tenían los recursos para participar en los diversos organismos de normalización y que ya de por sí era difícil mantenerse al día con las diversas regulaciones alimentarias nacionales tratándose de productos de exportación a mercados externos. Asimismo se mencionó que era necesaria la reciprocidad en el proceso de consulta entre el Codex y la CEPE, ya que la CEPE acababa de finalizar la revisión del modelo general de la CEPE sin haberlo consultado con la CCFV.

134. En respuesta a una pregunta sobre si la CEPE contaba con un reconocimiento similar en su mandato para las consultas a la CCFV en lo concerniente a la elaboración de las normas de la CEPE, el Representante del Secretariado de la CEPE informó al Comité que los Términos de Referencia del Grupo de Trabajo de las Normas para la Calidad Agrícola requieren la cooperación del grupo de trabajo con otros organismos dedicados al establecimiento de normas, en particular, la Comisión del Codex Alimentarius para evitar la duplicación del trabajo y las divergencias entre las normas.

135. Otras delegaciones expresaron que la cooperación con la CEPE debería considerarse una retroalimentación positiva al trabajo del Comité y que la consulta a la que se hace referencia en el mandato no necesariamente significaba la adopción de las normas de la CEPE como normas del Codex, pero que se podían considerar como un punto de partida para el desarrollo de las normas del Codex en la medida en que cubrieran las necesidades de los miembros del Codex.

136. Una delegación acotó que las cuestiones relativas al mandato se deberían discutir en forma independiente a los aspectos técnicos relacionados con el análisis del modelo general y que debería decidirse cómo avanzar en el modelo general teniendo en cuenta que habían surgido en esa sesión varias cuestiones en las deliberaciones sobre las normas individuales que aplicaban en forma paralela a las normas del Codex.

137. El Comité reconoció que no había tiempo para continuar discutiendo este asunto en esa sesión. Por lo tanto, el Comité acordó que los Secretariados del Codex y la CEPE trabajarían juntos en un proyecto de modelo general que contemple la revisión del 2010 al modelo general de la CEPE, mismo que incluiría las diferencias entre el lenguaje estándar usado actualmente en las normas del Codex y en el modelo general revisado de la CEPE para facilitar el análisis de este asunto en la próxima sesión.

138. Algunas delegaciones no apoyaron esta decisión puesto que no veían mucha utilidad discutir el modelo general si no se aclaraba la cuestión elemental del mandato y el proceso de consulta entre el Codex y la CEPE.

#### **PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 7 del Programa)<sup>15</sup>**

##### **Granadilla**

139. La Delegación de Colombia presentó un documento de proyecto para desarrollar la norma del Codex para la Granadilla. Varias delegaciones expresaron su apoyo para el desarrollo de una norma internacional para este producto.

140. El Comité puntualizó que no quedaba claro el alcance propuesto de dicha Norma y que debería especificarse claramente que el alcance se limitaba a la granadilla. Varias delegaciones sugirieron que no se limitara el alcance a la granadilla y que se incluyeran otras variedades comercializadas comúnmente.

141. La delegación de Colombia aclaró que hay más de 500 especies de la familia *Passifloraceae Lingularis*, y que el alcance de la Norma se limitaba a la granadilla (*Passiflora ligularis Juss*), puesto que las diferentes especies de la familia *Passifloraceae* podían variar considerablemente en cuanto a sus características botánicas y de otro tipo, lo que imposibilitaría gestionar el desarrollo de la Norma dentro de un plazo razonable de tiempo. Además, si se incluyeran otras especies, el documento de proyecto no podría presentarse a tiempo para la siguiente sesión de la Comisión. La Delegación también puntualizó que si los países miembros quisieran aportar información sobre otras variedades comerciales, podrían incluirlas en el documento de proyecto.

142. En lo que respecta a la revisión crítica, el Comité puntualizó que el documento de proyecto debería elaborarse con mayor detalle, en particular en lo que respecta a la Sección 4: Evaluación basada en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo a fin de justificar claramente si la ausencia de una norma para este producto podría crear obstáculos al comercio. Se acordó que la delegación de Colombia someterá el documento de proyecto revisado directamente al CCEXEC para su revisión crítica.

143. El Comité acordó recomendar un nuevo trabajo sobre la Norma del Codex para la Fruta de la Pasión y conformar un grupo de trabajo electrónico liderado por Colombia, que trabajará en inglés y español para preparar un anteproyecto de norma que será sometido a consideración en la siguiente sesión del Comité, sujeto a la aprobación de la Comisión.

##### **Otras propuestas para nuevos trabajos**

144. El Comité señaló que las nuevas propuestas de trabajo de la vainilla (México), oca (India) y anacardo (Senegal) se pondrían a consideración en la siguiente sesión del Comité.

#### **OTROS ASUNTOS (Tema 8 del Programa)**

145. El Comité señaló que no había otros asuntos a considerar en relación con este Tema del Programa.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 9 del Programa)**

146. Se informó al Comité que la 17a Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas estaba programada tentativamente para llevarse a cabo en México en aproximadamente 18 meses. La fecha y lugar exactos del evento serían decididos entre los Secretariados del Codex y de México.

---

<sup>15</sup> CX/FFV 11/16/11.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Objeto	Trámite	Acción tomada por	Referencia del documento REP11/FFV
Proyecto de norma para los tomates de árbol	8	Gobiernos 34º CAC	Párrafo 70 y Apéndice III
Anteproyecto de norma para el Chile	5/8	Gobiernos 34º CAC	Párrafo 92 y Apéndice IV
Proyecto de norma para el Aguacate (Revisión del CODEX STAN 197-1995)	7	GTE (España) Gobiernos (Homogeneidad del calibre y otras disposiciones relacionadas con el calibre) 17ª CCFFV	Párrafo 58 y Apéndice II
Anteproyecto de norma para la Granada	5	Gobiernos 34º CAC GTE (EUA) Gobiernos 17ª CCFFV	Párrafo 122 y Apéndice V
Anteproyecto de norma para la Granadilla	1/2/3	34º CAC GTE (Colombia) Gobiernos 17ª CCFFV	Párrafo 143
Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas (incluyendo asuntos relacionados con el punto de aplicación y las tolerancias de calidad en puntos de control para importación/exportación)	-----	Secretariados del Codex/CEPE Gobiernos 17ª CCFFV	Párrafo 137
Propuestas para nuevos trabajos sobre las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.	-----	Gobiernos 17ª CCFFV	ALINORM 10/33/35, párrafo 121

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

**Chairperson:** Mtro. CHRISTIAN TURÉGANO ROLDÁN  
**Président:** Director General de Normas  
**Presidente:** Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
C.P. 53950  
Tel: 57 29 93 00 Ext. 43200-43201  
Fax: 55 20 97 15  
E-mail: [christian.turegano@economia.gob.mx](mailto:christian.turegano@economia.gob.mx)

**Assistant to the Chairperson:** Mtra. ANDREA BARRIOS VILLARREAL.  
**Assistant du Président:** Directora de Normalización Internacional  
**Asistente del Presidente:** Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
C.P. 53950  
Tel: 57 29 93 00 Ext. 43216  
Fax: 55 20 97 15  
E-mail: [andrea.barrios@economia.gob.mx](mailto:andrea.barrios@economia.gob.mx)

## ANGOLA

**MELO Fatima**

CODEX Angola  
Coordinadora do Comité de Frutas e Hortaliças  
Tel: (+244) 9 24 05 26 40  
Fax: (+244) 2 22 32 37 24  
Email: [ftmamel@yahoo.com.br](mailto:ftmamel@yahoo.com.br)

**SANAZENGE María Antonia**

CODEX Angola  
Coordinadora de Subcomite Productos Elaborados  
Tel n 00244923653695  
[sanazenge@hotmail.com](mailto:sanazenge@hotmail.com)

**MORAIS Lidia**

CODEX Angola  
Segunda Secretaria Ejecutiva Adjunta  
Tel: (244) 9 23 31 66 78  
Fax: (244) 2 22 32 37 24  
Email: [lidiamorais43@hotmail.com](mailto:lidiamorais43@hotmail.com)

**CRVZ Teresa**

CODEX Angola  
Coordinadora de Subcomité Técnico de Productos Elaborados  
Tel: (244) 9 27965925  
Fax: í  
Email: [tetearsenio@yahoo.com](mailto:tetearsenio@yahoo.com)

## ALGERIA

## ALGÉRIE

## ARGELIA

**RACHID Bouzidi**

Sous-Directeur / Direction de la Regulation et du Developpement  
des Productions Agricoles  
Ministere de L'Agriculture et du Developpement Rural  
Tel: 00 213 552 48 71 87  
Fax: 00213 21 74 61 68  
Email: [bouzidi.rachid@yahoo.fr](mailto:bouzidi.rachid@yahoo.fr)

## ARGENTINA

## ARGENTINE

**CAMPANA Beatriz María Remedios**

Profesional  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)  
Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria  
Av. Paseo Colón 367, 3er Piso Frente (1063)  
Ciudad Autónoma de Bs.As.  
Tel: (+54) 1141215299 / 96 / 93  
Fax: (+54) 1141215299  
Email: [bcampana@senasa.gov.ar](mailto:bcampana@senasa.gov.ar)

## AUSTRALIA

## AUSTRALIE

**O'SULLIVAN Angela**

Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and  
Forestry.  
Manager, International Food Standards  
18 Marcus Clarke Street, Canberra, ACT, Australia 2601  
Tel: (+61) 262723871  
Email: [angela.o'sullivan@daff.gov.au](mailto:angela.o'sullivan@daff.gov.au)

**CHILE**  
**CHILI****URRUTIA Anabalón Antonieta**

Negociaciones Internacionales  
División Asuntos Internacionales.  
Servicio Agrícola y Ganadero.  
Av. Bulnes 140 Santiago, Chile  
Tel: 00562 3451585  
Fax: 00562 3451578  
E-mail: [antonieta.urrutia@sag.gob.cl](mailto:antonieta.urrutia@sag.gob.cl)

**PANIAGUA Ramírez Karla**

Asistente del comercio agrícola  
Embajada de Chile, Consejería Agrícola  
Calle del Río 23, Col. Barrio de Santa Catalina  
Del. Coyoacán, C.P.04100 México, D.F.  
Tel: 56 58 49 28  
E-mail: [karla.paniagua@consejagri.org](mailto:karla.paniagua@consejagri.org)

**ESCUADERO MIRA Paulina**

Departamento de Frutas y Hortalizas.  
Asociación de Exportadores de Chile, A.G.  
Cruz del Sur 133 piso 2. Las Condes Santiago, Chile  
Tel: 00562 4724 720  
E-mail: [pescudero@asoex.cl](mailto:pescudero@asoex.cl)

**ECHEVERRÍA VÁSQUEZ Héctor Andrés**

Consejero Agrícola  
Embajada de Chile, Consejería Agrícola  
Calle del Río 23.Col. Barrio de Santa Catalina  
Del. Coyoacán. C.P. 04100 Mexico D.F.  
Tel: 5658 4928

**COLOMBIA**  
**COLOMBIE****MUÑOS Ibarra Javier**

Asesor  
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo  
Calle 28 N° 13 A 15 piso 3, Bogotá Colombia  
Tel: 571-6067676 Ext. 1205  
Fax: 571-6064777  
E-mail: [jmunoz@mincomercio.gov.co](mailto:jmunoz@mincomercio.gov.co)

**MUNAR León Ricardo Enrique**

Profesional de Normalización  
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC  
Carretera 37 N°52-95 Bogotá D.C.  
Tel: 571 6078888 Ext. 1442  
Fax: 571 3150613  
E-mail: [rmunar@icontec.org](mailto:rmunar@icontec.org)

**COMOROS**  
**COMORES**  
**COMORAS****ATTOUMANI Ali**

Commissariat en charge de la production/ANJOUAN  
Directeur de la protection des vegetaux/ ANJOUAN  
Comores -ANJOUAN -MUTSAMUDU- BP-313  
Tel: (+269) 3321024  
Email: [attabdal@yahoo.fr](mailto:attabdal@yahoo.fr)

**COSTA RICA****HIDALGO Zamora Maria Amelia**

Ministra Consejera y Consul General  
Embajada de Costa Rica en Mexico  
Tel: (55) 5208-3361  
Email: [ahidalgo@consulado.decostaricaenmexico.org](mailto:ahidalgo@consulado.decostaricaenmexico.org)

**CUBA****RODRIGUEZ Odríguez Martínez Alicia**

Especialista Principal en Gestión de la Calidad  
Instituto de investigaciones Hortícolas "Liliana Dimitova"  
Carrera Quivicán-Bejucal, km 33 ½, Municipio Quivicán,  
ProvinciaMayabaque, Cuba  
Tel: 047682601  
E-mail: [nc@ncnorma.cu](mailto:nc@ncnorma.cu) c/c [aliciar@liliana.co.cu](mailto:aliciar@liliana.co.cu)

**DOMINICAN REPUBLIC**  
**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**  
**REPÚBLICA DOMINICANA****Montes de Oca Daniel**

Encargado División Evaluación y Seguimiento.  
Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), en el Ministerio  
de Agricultura.  
Ave. John F. Kennedy, Km. 6, Urb. Jardines del Norte, Santo  
Domingo, D. N.  
Tel: 1+ 809-547-3888, ext. 6024  
Email: [codexsespas@yahoo.com](mailto:codexsespas@yahoo.com)  
[codexsespas@yahoo.com](mailto:codexsespas@yahoo.com)  
[montesdeoca.master@gmail.com](mailto:montesdeoca.master@gmail.com)

**EGYPT**  
**ÉGYPTE**  
**EGIPTO****ELHADDAD Safwat**

Agricultural Counselor  
Embassy of Egypt in USA  
3521 Intl Court, NW Washington D.C. 20008  
Tel: (001) 202 966 2080  
Email: [safwar.el\\_haddad@usa.com](mailto:safwar.el_haddad@usa.com)

**EUROPEAN UNION**  
**UNION EUROPÉENNE**  
**UNIÓN EUROPEA****HOLMA Risto**

Administrator Responsible for Codex Issues  
Directorate General Health and Consumers  
Rue Froissart 101 2/48  
B-1049 Brussels  
Tel: (+32 2) 2998683  
Fax: (+ 32 2) 2998566  
E-mail: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**GAMBIA**  
**GAMBIE****LANDING Sonko**

Plant Protection Services.  
Deputy Director  
Yundum Agriculture Station  
Tel: (+220) 9344 003  
E-mail: [sonkokebba@gmail.com](mailto:sonkokebba@gmail.com)

**GHANA****ADARKWA-ADDAE EUGENE**

Acting Director  
Ministry of Trade and Industry  
Box MB 47, Ministries, Accra-Ghana  
Tel: +233 244690 703  
Email: [heyadarkwaaddae@gmail.com](mailto:heyadarkwaaddae@gmail.com)

**HONDURAS****PAGUADA Rubio Juan Carlos**

Jefe de Sección Frutas SENASA/DIA  
SAG/SENASA  
Blvd. Miraflores Av. La FAO, Injupem  
Tel: (+504) 95815357  
Fax: (+504) 22310786  
E-mail: [jcpaguada@yahoo.com](mailto:jcpaguada@yahoo.com)

**HUNGARY****HONGRIE****HUNGRIA****ISTVÁN Ecsedi**

Head of Unit  
Hungarian Agricultural Office  
1118 Budapest, Budaörsi ut 141-147  
Tel: 361 3091 086  
E-mail: [ecsed.istvan@ontsz.hu](mailto:ecsed.istvan@ontsz.hu)

**Palotásné Gyöngyösi Ágnes**

Chief Counselor  
Ministry of Rural Development  
1055 Budapest, Kosuth ter 11, Hungary  
Tel: 361 7553677  
E-mail: [agnes.gyongyosi@vu.gov.hu](mailto:agnes.gyongyosi@vu.gov.hu)

**ATAZ Antonio.**

Council of the EU  
Administrator.  
Rue de la Loi 175, 1048 Brussels, Belgium  
Tel: (+32 2) 2814964  
Fax: (+ 32 2) 22816198  
E-mail: [antonio.ataz@consilium.europa.eu](mailto:antonio.ataz@consilium.europa.eu)

**INDIA****INDE****SINGH Gorakli**

Horcorticulture Commissioner  
Department of Agriculture and cooperation  
Ministry of agriculture  
New Dehli  
Tel: 91 - 11 - 23281012, 23383712  
Email: [singh\\_gorakh@yahoo.co.in](mailto:singh_gorakh@yahoo.co.in)  
[gorakh.singh@nic.in](mailto:gorakh.singh@nic.in)

**DAVE Sanjay**

Director  
APEDA, Government of India  
Ncuibuilding 3rd floor, 3, Siri Institutional área, August Kranti Marg,  
New Delhi, India  
Tel: (91) 1126 51 3162  
Fax: (91) 1126 51 9259  
Email: [director@apeda.gov.in](mailto:director@apeda.gov.in) [directorapeda@gmail.com](mailto:directorapeda@gmail.com)

**KHURANA Suresh Chander**

Dy Agricultural Marketing Adviser  
Directorate of Marketing and Inspection  
Department of agriculture and cooperation, Govt of India  
(CGO.NH IV)  
FARIDABAD 121001  
Tel: 91-129-2415316  
Email: [khurana183@gmail.com](mailto:khurana183@gmail.com)

**INDONESIA****INDONÉSIE****BUDI Gardjita**

Director of Quality and Standarization  
Directorate General of Processing and Marketing of Agricultural  
Products, Ministry of Agriculture  
Building D, 3rd Floor, JL Harsono RM. NO.3, Ragunan, Jakarta,  
Tel: 62 21 7815 881  
Fax: 62 21 78 11468  
Email: [gbudi@deptan.go.id](mailto:gbudi@deptan.go.id)

**ERVANDIARI Islana**

Head of Biosafeti for Plant, Division  
Agency of Agricultural Quarantine, Ministry of Agriculture  
Building E, 5th Floor, JL Harsono RM. NO.3, Ragunan, Jakarta  
Tel: (62) 21 7816 482  
Fax: (62) 21 781 6482  
Email: [islanaervandiari@yahoo.com](mailto:islanaervandiari@yahoo.com)

**ITALY****ITALIE****ITALIA****LO TURCO Brunella**

Codex Contact Point  
Ministry of Agriculture, Food and Forestry  
Via XX, Settembre 20, 00187 Roma, Italy  
Tel:+39 46656042  
Fax: +39 4880273  
E-mail: [b.loturco@politicheagricole.gov.it](mailto:b.loturco@politicheagricole.gov.it)

**IMPAGNATIELLO Ciro**

Italian Codex Committee  
Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20, 1-00187 Roma, Italy  
Tel: +39 06 46656046  
Fax: +39 06 4880273  
E-mail: [c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it)

**JAMAICA****JAMAÏQUE****HARVEY Shelia Yvonne.**

Chief Plant Quarantine/Produce Inspector.  
Ministry of Agriculture and Fisheries.  
193 Old Hope Rd, Kingston 6.  
Tel: (+876) 9770637  
Fax: (+876) 9776992  
E-mail: [syharvey@moa.gov.jm](mailto:syharvey@moa.gov.jm)

**JAPAN**  
**JAPON**  
**JAPÓN**

**KONDO Yoshikivo**

Associate Director (International Affairs)  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo,  
 Japan, 100-8950  
 Tel: (+81) 3 35 02 87 32  
 Fax (+81) 3 35 07 42 32  
 Email: [yoshikiyo\\_kondo@nm.maff.go.jp](mailto:yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp)

**KENYA**

**Oteko John Otieno**

QUALITY Assurance Officer  
 Kenya Bureau of Standards  
 Tel: +254 051 2210553; +254 720-613116  
 Email: [otekoj@kebs.org](mailto:otekoj@kebs.org)

**Onjolo Samuel Omolo**

Assitant Manager Agriculture  
 Kenya Bureau of Standards  
 Tel: +254 722315165  
 Email: [onjolos@kebs.org](mailto:onjolos@kebs.org)  
[onjolo@yahoo.com](mailto:onjolo@yahoo.com)

**LESOTHO**

**TJELELE Esaiah**

Senior Research Officer  
 Department of Agricultural Research, Ministry of Agriculture and  
 Food Security  
 PO Box 829, Masery, 100, Lesotho  
 Tel: 266 22 31 2395  
 Fax: 266 2231 0362  
 Email: [etjelele@yahoo.co.uk](mailto:etjelele@yahoo.co.uk)

**MALAYSIA**

**MALAISIE**  
**MALASIA**

**ISHAK Abbas**

Senior Director (Regulatory)  
 Federal Agricultural Marketing Authority  
 LOT 17304, JLN Persarian 1, BDR Baru Selayang 68100 Batu  
 Caves, Selangor, Malaysia.  
 Tel: (+60) 0123994210  
 Fax: (+60) 36120 2064  
 E-mail: [ishale@fama.gov.my](mailto:ishale@fama.gov.my)

**MALI**

**MALÍ**

**SAKO Mahamadou**

Directeur Général Adjoint  
 Ingénieur Technologue Alimentaire, M.Sc Expert Industriel  
 BP 2362E Bamako- Mali  
 Tel: (223) 66799979  
 (223) 77214788  
 E-mail: [scodexmali@yahoo.fr](mailto:scodexmali@yahoo.fr)  
[mahamadousako@yahoo.fr](mailto:mahamadousako@yahoo.fr)

**MOROCCO**  
**MAROC**  
**MARRUECOS**

**LAAOUANE Lahbib**

Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des  
 Exportations (E.A.C.C.E)  
 72 Rue mohamed smiha casablanca  
 MAROC  
 Tel: (212) 528834496  
 Fax: (212) 528338914  
 Email: [laaouanelahbib@gmail.com](mailto:laaouanelahbib@gmail.com)

**MEXICO**

**MEXIQUE**  
**MÉXICO**

**TREVIÑO Alcántara Simón**

Director General de Fomento a la Agricultura  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y  
 Alimentación  
 Municipio Libre 377, Piso 2 Col. Santa Cruz Atoyac, Del. Benito  
 Juárez, Mexico, D.F., C.P. 03310  
 Tel: (55) 38-71-10-00 ext, 33331  
 Fax: (55) 38-71-10-00 ext 33359  
 Email: [strevial@sagarpa.gob.mx](mailto:strevial@sagarpa.gob.mx)

**Jiménez Rodríguez Gabriela Alejandra**

Subdirectora de Normas/Dirección de Cultivos  
 Agroindustriales/DGFA  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y  
 Alimentación  
 Municipio Libre 377, Piso 2 Col. Santa Cruz Atoyac, Del. Benito  
 Juárez, Mexico, D.F., C.P. 03310  
 Tel: (55) 38-71-10-00 ext, 28313  
 Fax: 52 55 + 38 71 10000 extensión 28313  
 Email: [gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx)

**Álvarez Jiménez María Elena**

Jefe de Departamento de Frutales Tropicales y Responsable de  
 Marcas Colectivas  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y  
 Alimentación  
 Municipio Libre 377, Col. Santa Cruz Atoyac, Del. Benito Juárez,  
 Mexico, D.F., C.P. 03310  
 Tel: (55) 38-71-10-00 ext, 28314  
 Fax: (55) 38-71-10-00 ext 33359  
 Email: [malvarez.sa@sagarpa.gob.mx](mailto:malvarez.sa@sagarpa.gob.mx)

**AGUIRRE Ramírez Adriana**

Facilitadora Nacional del CONAPROCH  
 Comité Nacional Sistema Producto Chile A.C.  
 Av. Prolongación Ignacio Zaragoza #3303 Trojes de Oriente 1a  
 Sección Aguascalientes, Ags  
 Tel: 52 449 996 75 93  
 Email: [conaproch@prodiqy.net.mx](mailto:conaproch@prodiqy.net.mx)

**GONZÁLEZ Estrada Tomas**

Director General  
 Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Yucatán 60 Note  
 no, 301 Depto. 210, col revolución centro citi, Anexo centro de  
 convenciones siglo XXI  
 Tel: 999-93-80-451  
 Fax: 999 93 80 04 00  
 Email: [tomas.gonzalez@yucatan.gob.mx](mailto:tomas.gonzalez@yucatan.gob.mx)

**RAMIREZ-Meraz Moises**

Investigador  
 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias  
 Carr. Tampico-Mante km 55, Cuauhtémoc, Tam, México cp 859610  
 Tel: 52-8362760168  
 Fax: 52-8362760023  
 Email: [mramirezmq@yahoo.com.mx](mailto:mramirezmq@yahoo.com.mx)

**Fabián Canales Alejandro**

Jefatura de verificación de Distintivo H  
 Manuel Ma. Contreras No. 133 piso 6 Col Cuauhtémoc México DF  
 Tel: 55464546  
 Fax: 57053686  
 Email: [afabian@imnc.org.mx](mailto:afabian@imnc.org.mx)

**González Bautista Iris**

Técnico verificador  
 Instituto Mexicano de Normalización y Certificación A.C  
 Manuel Ma. Contreras No. 133 piso 6 Col Cuauhtémoc México DF  
 Tel: 55464546  
 Fax: 57053686  
 Email: [igonzalez@imnc.org.mx](mailto:igonzalez@imnc.org.mx)

**LEON Félix Marco Antonio**

Director General  
 LEFIX Y ASOCIADOS  
 Calle 28 de diciembre no. 87 Col Emiliano Zapata Coyoacan DF  
 Tel: 56843301  
 Fax: 56843889  
 Email: [lefix04@yahoo.com.mx](mailto:lefix04@yahoo.com.mx)

**PAZ Lemus Esmeralda**

Director General  
 LEFIX Y ASOCIADOS  
 Calle 28 de diciembre no. 87 Col Emiliano Zapata Coyoacan DF  
 Tel: 56843301  
 Fax: 56843889  
 Email: [lefix04@yahoo.com.mx](mailto:lefix04@yahoo.com.mx)

**ALVAREZ DEL TORO JESÚS ALEJANDRO**

Representante no Gubernamental del sistema de producto  
 Aguacate  
 Sistema producto Agrícola Nacional  
 Calzada la Fuente No 56-113 Col la Mora Cp: 60130, Uruapan,  
 Michoacán  
 Tel: (01) 452 52 34 219  
 Fax: (01) 452 52 35 364

**Gallardo Barrón Lizbeth Mayra**

Técnico verificador  
 Instituto Mexicano de Normalización y Certificación A.C  
 Manuel Ma. Contreras No. 133 piso 6 Col Cuauhtémoc México DF  
 Tel: 55464546  
 Fax: 57053686  
 Email: [imgallardo@imnc.org.mx](mailto:imgallardo@imnc.org.mx)

**NAJAR Estrella Luis Carlos**

Director de Cultivos Agroindustriales  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación  
 Municipio Libre 377, Piso 2 Col. Santa Cruz Atoyac, Del. Benito Juárez, Mexico, D.F., C.P. 03310  
 Tel: (55) 38-71-10-00 ext. 33294  
 Fax: (55) 38-71-10-00 ext 33359  
 Email: [luis.najar@sagarpa.gob.mx](mailto:luis.najar@sagarpa.gob.mx)

**CANCHE CANCHE EDUARDO**

Gerente de Producción  
 Industria Agrícola Maya, S.A de C.V  
 Calle 62 no 304entre 35 y 37, Col Centro, 9700, Mérida, Yucatán  
 Tel: 01 999 912 42 22  
 Email: [ecanche@habanero-yucatan.com](mailto:ecanche@habanero-yucatan.com)

**Ochoa Ascencio Salvador**

Profesor Investigador Titular  
 Facultad de Agrobiología/Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo  
 Paseo Lázaro Cardenas, Esquina Berlin s/n, C.P.60090 Uruapan, Michoacan  
 Tel: 452 52 46 520  
 Fax: 452 52 36 474  
 Email: [sochoa@umich.mx](mailto:sochoa@umich.mx)

**Vázquez Morales Mateo**

Miembro Vitalicio del Subcomité 13 Frutas y Hortalizas Frescas del CMCAC  
 Consultor  
 José Antonio Torres 804 Departamento 8, Col. Viaducto Piedad, Delegación Iztacalco  
 Tel: 47 53 60 29  
 Email: [mateo36@live.com.mx](mailto:mateo36@live.com.mx)

**NEPAL****NÉPAL****BHANDARI Megh Raj.**

Senior Food Research Officer.  
 Department of Food Technology and Quality Control. CODEX  
 Contact Point  
 Babar Mahal, Kathmandu, Nepal.  
 Tel: (+977) 14262430  
 Fax: (+977) 14262337  
 E-mail: [mrjbandari@yahoo.com](mailto:mrjbandari@yahoo.com)

**NETHERLANDS****PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****NUYTENS-VAARKAMP Gabrielle**

Agricultural Counselor  
 Embassy of the Kingdom of the Netherlands  
 Vasco de Quiroga 3000-7, Col. Santa Fé, CP. 01210 México.  
 Tel: 52 55 52 58 99 21 Ext: 215  
 Email: [Mex-lnv@minbuza.nl](mailto:Mex-lnv@minbuza.nl)

**HAMMER Leonora**

Agricultural Assistant  
 Embassy of the Kingdom of the Netherlands  
 Vasco de Quiroga 3000-7, Col. Santa Fé, CP. 01210 México.  
 Tel: 52 55 52 58 99 21 Ext: 205  
 Email [MEX-lnv@minbuza.nl](mailto:Mex-lnv@minbuza.nl)

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

Principal Adviser (International Standards)  
 Ministry of Agriculture & Forestry – Food Safety  
 Level 6, Telecom House South Tower, 86 Jervois Quay, PO Box 2835 Wellington 6011, New Zealand.  
 Tel: (+64) 4894 2656  
 E-mail: [phil.fawcet@maf.govt.nz](mailto:phil.fawcet@maf.govt.nz)

**NIGERIA**  
**NIGÉRIA**

**NWAGBARA Charles Emeka**  
Standard Organisation of Nigeria  
Plot 1687, Lome St. Wuse Zone 7, Abuja  
Tel: 234 807 2801 989  
Email: [Charles\\_nwagbara@yahoo.com](mailto:Charles_nwagbara@yahoo.com)

**PAKISTAN**  
**PAKISTÁN**

**MALIK Zahoor Ahmad**  
Director General  
National Animal & Plant Health Inspection Services  
Ministry of Food, & Agriculture  
Government of Pakista  
Islamabad  
Tel: 92 (0) 51 9292508376  
Fax: 92519205790  
E-mail: [malikzahoor@gmail.com](mailto:malikzahoor@gmail.com)

**PARAGUAY**

**Pintos Cortessi Carmen Viviana**  
Jefa de Calidad de Productos Vegetales- Dirección de Calidad e Inocuidad Vegetal Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)  
Humaita 145 c/ Nuestra Señora de Asunción  
Tel: 021/441/549 -0981-310/314 – 0991/686/815  
Email: [cfranco@iica.org.py](mailto:cfranco@iica.org.py)  
[vivi-pintos@hotmail.com](mailto:vivi-pintos@hotmail.com)

**PHILIPPINES**  
**FILIPINAS**

**GUIANG Edna**  
Bureau of Plant Industry, Department of Agriculture  
Chairperson, Sub. Committee on Fresh Fruits and Vegetables  
692 San Andres St., Malate, Manila, Philippines  
Tel: (632) 5240779  
Fax: (632) 5217650  
Email: [edna.guiang@yahoo.com](mailto:edna.guiang@yahoo.com)

**REPUBLIC OF MOLDOVA**  
**RÉPUBLIQUE DE MOLDOVA**  
**REPÚBLICA DE MOLDOVA**

Cumpanici Andrei  
Associate Professor  
Technical University of Moldova  
Faculty of Technology and Management in Food Industry  
Tel: (+373) 2252-15-45  
Fax: (+373) 2252-99-60  
E-mail: [acumpanici@yahoo.com](mailto:acumpanici@yahoo.com)

**SENEGAL**  
**SÉNÉGAL**

**HANNE Alhousseynou Moctar**  
Chef de Bureau Quarantine des Plantes GEST PNI/SPS  
Ministère de l'agriculture DVP  
Tel: 221 776 4075 17  
Email: [almhane@yahoo.fr](mailto:almhane@yahoo.fr)  
[almhane@yahoo.fr](mailto:almhane@yahoo.fr)

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPAÑA**

**CABALLERO HIERRO Francisco Javier**  
Consejero Técnico (Dirección General De Recursos Agrícolas y Ganaderos)  
C/Alfonso XII, 62; 28071 Madrid; España  
Tel: +34 91 347 66 60  
Fax: +34 91 347 67 20  
E-mail: [fcaballe@mapa.es](mailto:fcaballe@mapa.es)

**CAMPS ALMIÑANA Jaime**

Jefe de área  
Secretaría de Estado de Comercio Exterior (Ministerio de Industria, Turismo y Comercio)  
Pº de la castellana, 162. 28046 Madrid. España  
Tel: 34 91 3493669  
E-mail: [icamps@comercio.mityc.es](mailto:icamps@comercio.mityc.es)

**CALDERÓN MORENO Manuel**

Consejero de Medio Ambiente, y Medio Rural y de la embajada de España en Mex.  
Embajada de España/Consejería de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino  
Hegel 713, col. Bosque de Chapultepec, México, DF  
Tel: 52033263

**SUDAN**  
**SOUDAN**  
**SUDÁN**

**ALI Izzelsharaf**  
Horticulture  
ministry Of Agriculture  
ministry Of Agriculture- Horticulture Sector Administration  
Tel: 249912984648  
Email: [Fiad51@yahoo.com](mailto:Fiad51@yahoo.com)

**TAHA Mohamed Agla Mustafa**  
Departament Director – Industrial Production  
Ministry of Industry P.O BOX 2184 Khartoum Sudan  
Tel: 249912453678  
Email: [aglamustafa@hotmail.com](mailto:aglamustafa@hotmail.com)

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

**MOSOME Mooketsi Lucas**  
Chief Food Safety and Quanty Assyriance Officer  
Departament Of Agriculture, Forestry \$ Fisheries  
Departament Agriculture, Forestry \$ Fisheries P/BAYX334  
Tel: +2712 3197334  
Fax: +2712 3196055/ 6265  
E-mail: [MooketsiMo@daff.gov.za](mailto:MooketsiMo@daff.gov.za)

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

**WÜRZNER Michaël**  
Scientific Officer.  
Federal Office for Agriculture FOAG.  
Plants Products Unit, mattenhofstrasse 5, 3003 Bern.Tel: (+41) 313222526  
Fax: (+41) 313222634  
E-mail: [Michael.wuerzner@blw.admin.ch](mailto:Michael.wuerzner@blw.admin.ch)

**THAILAND  
THAÏLANDE  
TAILANDIA**

**KOSIYAchinda Suraphong**

Chairman of Subcommittee on FFV  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS)  
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand  
Tel: 662 551 227 ext. 1413  
Fax: 662 561 7357

**PHONKLIANG Korwadee**

Standard Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand  
Tel: 662 551 227 ext. 1413  
Fax: 662 561 7357  
Email: [korwadeep@hotmail.com](mailto:korwadeep@hotmail.com)

**RATANACHinakornHINAKORN Benjamas**

Senior Researcher  
Department of Agriculture  
50 Phaholyothin Rd. Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand  
Tel: 662 579 5582  
Fax: 662 579 5582  
Email: [benjamas@cscs.com](mailto:benjamas@cscs.com)

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

**MU Dongmin**

Alternate Delegate  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway college Park, MD 20740  
Tel: 001 240 402 1775  
E-mail: [dongmin.mu@fda.hhs.gov](mailto:dongmin.mu@fda.hhs.gov)

**LOWERY Kenneth**

International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
1400 Independence Avenue SW, Room 4861, Washington DC 20250  
Tel: 202 690 4042  
E-mail: [kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**Organisation for Economic Cooperation and Development (OECD)**  
**Organisation de coopération et de Développement Economiques (OCDE)**  
**Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE)**

GASPAR Csaba Peter  
Agricultural Policy Analyst  
Organisation for Economic Cooperation and Development  
2 Rue André-Pascal 75775 Paris, Cedex 16  
Tel: (+33) 145249553  
Fax: (+33) 132306117  
Email: [Csaba.gaspar@oecd.org](mailto:Csaba.gaspar@oecd.org)

**United Nations Organization (UNO)  
Organisation des Nations Unies (ONU)  
Organización de las Naciones Unidas (ONU)**

**Dhoria Manjit**

Chief Food Rations UNIT  
UNITED NATIONS MISSION IN SUDAN (UNIMIS)  
UNIMIS, ALKHATEM ROAD, KHARTOUM.  
SUDAN  
Tel: (249) 912 170145  
Email: [dhoria@un.org](mailto:dhoria@un.org)

**REGIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS RÉGIONALES  
ORGANIZACIONES REGIONALES**

**Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA)  
Institut Interaméricain de coopération pour l' Agriculture (IICA)  
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)**

**DIAZ Rodríguez Alejandra**

Especialista Internacional en Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos  
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)  
San José, Costa Rica  
Tel: (506) 2216-0313  
E-mail: [alejandra.diaz@iica.int](mailto:alejandra.diaz@iica.int)  
[alejandradiaz20@gmail.com](mailto:alejandradiaz20@gmail.com)

**TRELLES Zárate Sacha**

Especialista Nacional en la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos  
Oficina IICA Costa Rica  
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)  
San José, Costa Rica  
Tel: (506) 2216-0255  
E-mail: [sacha.trelles@iica.int](mailto:sacha.trelles@iica.int)  
[sachinat@yahoo.com](mailto:sachinat@yahoo.com)

**United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)  
Commission Économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE-ONU)  
Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)**

**MALANITCHEV Serguei**

UN Economic Commission for Europe  
Chief Agriculture Quality Standards  
Office 440 palais des Nation CH 1214 Geneva 10 Switzerland  
Tel: 41229174146  
Email: [serguei.malanitechev@unece.org](mailto:serguei.malanitechev@unece.org)

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

**BRISCO López Gracia Teresa**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Tel: +39 06 570 52700  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**HEILANDT Tom**

Senior Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 06570 54384  
 Fax: +39 06570 54593  
 E-mail: [tom.heilandt@fao.org](mailto:tom.heilandt@fao.org)

**KIM Heesun**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 06570 54796  
 Fax: +39 06570 54593  
 E-mail: [heesun.kim@fao.org](mailto:heesun.kim@fao.org)

**TECHNICAL SECRETARIAT**  
**SECRÉTARIAT TECHNIQUE**  
**SECRETARÍA TÉCNICA**

**Carla Resendis Caraza**

Subdirectora para la Atención del Codex Alimentarius y otros Organismos  
 Dirección De Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [carla.resendis@economia.gob.mx](mailto:carla.resendis@economia.gob.mx)

**Vizueth Chávez Michelle**

Jefe de Departamento para la Atención del Codex Alimentarius  
 Dirección De Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx)

**TECHNICAL SUPPORT**  
**SUPPORT TECHNIQUE**  
**SOPORTE TÉCNICO**

**Reyes Pérez Mario Alberto**

Jefe de Oficina para la Atención de la ISO  
 Dirección De Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No.6  
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
 C.P. 53950, Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43220  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [mario.reyes@economia.gob.mx](mailto:mario.reyes@economia.gob.mx)

**Alejandro Galindo Hernández**

Técnico Especializado  
 Dirección de Informática  
 Dirección General de Normas, Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43205  
 E-mail: [alejandro.galindo@economia.gob.mx](mailto:alejandro.galindo@economia.gob.mx)

**Alvarado Rios Lizbeth**

Prestador de Servicio Social  
 Dirección De Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
 Fax: 5520 9715  
 Email: [codexmex2@economia.gob.mx](mailto:codexmex2@economia.gob.mx)

**Legorreta Davila Yolanda Isabel**

Prestador de Servicio Social  
 Dirección De Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [codexmex1@economia.gob.mx](mailto:codexmex1@economia.gob.mx)

**Negrete Pérez de Lara Rafael**

Prestador de Servicio Social  
 Dirección De Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [codexmex1@economia.gob.mx](mailto:codexmex1@economia.gob.mx)

**Rodríguez Sánchez Alma Delia**

Prestador de Servicio Social  
 Dirección De Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [codexmex2@economia.gob.mx](mailto:codexmex2@economia.gob.mx)

Tiburcio Palma Jorge Alberto  
Asistente para la Atención del Codex Alimentarius  
Dirección De Normalización Internacional  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
Fax: 5520 9715  
E-mail: [codexmex1@economia.gob.mx](mailto:codexmex1@economia.gob.mx)

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE**

(Revisión de la CODEX STAN 197-1995)

(En el Trámite 7)

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos de *Persea americana* Mill., de la familia *Lauraceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración industrial.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

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

- estar enteros;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.

2.1.1 Los aguacates deberán haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El fruto maduro no deberá tener sabor amargo.

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

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

**2.1.2 Requisitos de madurez**

Los frutos deberán alcanzar un contenido mínimo de materia seca<sup>1</sup> en la cosecha, según variedad, medida por secado a peso constante:

- 21% para la variedad Hass;
- 20% para las variedades Torres, Fuerte, Pinkerton, Edranol y Reed;
- 19% para las otras variedades excepto las variedades Antillanas/Indias Occidentales/Guatemaltecas y otras variedades no definidas que pueden presentar un contenido menor de materia seca.

**2.2 CLASIFICACIÓN**

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

---

<sup>1</sup> Este requisito aplica a lotes de frutos y no a frutos individuales.

### 2.2.1 Categoría "Extra"

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser característicos de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Si presenta pedúnculo deberá estar intacto.

### 2.2.2 Categoría I

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

- defectos leves de forma y coloración;
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 4 cm<sup>2</sup>.

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

### 2.2.3 Categoría II

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

- defectos de forma y coloración;
- defectos de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 6 cm<sup>2</sup>.

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

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

Los aguacates se pueden clasificar por calibres mediante una de las siguientes opciones:

- a) Por el peso del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Peso (en gramos)
2	> 1220
4	781 – 1220
6	576 – 780
8	456 – 576
10	364 – 462
12	300 – 371
14	258 – 313
16	227 – 274
18	203 – 243
20	184 – 217
22	165 – 196
24	151 – 175
26	144 – 157
28	134 – 147
30	123 – 137
32	80 – 123 (sólo para la variedad Hass)

El peso mínimo para los aguacates de las variedades Antillanas/Indias Occidentales/Guatemaltecas y otras variedades no definidas es de 170 g.

b) Por conteo (número) de frutos

Las reglas de homogeneidad se abordarán en la Sección 5.1]

#### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

##### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

###### 4.1.1 Categoría "Extra"

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

###### 4.1.2 Categoría I

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

###### 4.1.3 Categoría II

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

##### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

#### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### [5.1 HOMOGENEIDAD

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

Reglas de homogeneidad por elaborar]

##### 5.2 ENVASADO

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

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

###### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

#### 6. MARCADO O ETIQUETADO

##### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

---

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

### 6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío. Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

#### 6.2.1 Identificación

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

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

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

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre, expresado en peso mínimo y máximo en gramos;
- [Número de código de la escala de calibres y número (conteo) de frutos cuando sea diferente del número de referencia; A ser finalizado basado en la finalización de las disposiciones de calibre (reglas de homogeneidad)]
- Peso neto (facultativo).

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

## 7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 8. HIGIENE

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

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de materia seca	[A determinarse]		

<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).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE DE ARBOL<sup>1</sup>

(En el Trámite 8)

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades de tomate de árbol obtenidos de *Cyphomandra betacea* Sent o *Solanum betaceum* Cav., de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates de árbol destinados a la elaboración industrial.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

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

- estar enteros;
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- ser de consistencia firme;
- tener un aspecto fresco;
- estar dotados del pedúnculo hasta el primer nudo.

2.1.1 Los tomates de árbol deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez<sup>2</sup>, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

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

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

**2.2 CLASIFICACIÓN**

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

**2.2.1 Categoría "Extra"**

Los tomates de árbol de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

**2.2.2 Categoría I**

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

- defectos leves de forma;
- defectos leves en la corteza como cicatrices y manchas que no excedan el 10% de la superficie total del fruto.

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

**2.2.3 Categoría II**

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

<sup>1</sup> Comúnmente conocida en algunas regiones como tamarillo.

<sup>2</sup> La madurez del tomate de árbol puede medirse visualmente a partir de su coloración externa y confirmada al examinar el contenido de pulpa, así como por medio de la prueba de yodo.

- defectos de forma del fruto como alargamiento o achatamiento del ápice;
- defectos de coloración y de la piel tales como raspaduras y manchas, que no cubran más del 20 % de la superficie total del fruto;

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

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

Los tomates de árbol se pueden clasificar por calibre con base en su diámetro, peso o conteo.

- A) Cuando se clasifican en base a su diámetro, el calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Diámetro (en milímetros)
A	≥ 61
B	60 – 55
C	54 51
D	50 – 46
E	35 - 45

- B) Cuando la clasificación se hace en base al peso, el calibre se determina por el peso de cada uno de los frutos de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Peso (en g)
1	> 125
2	101 – 125
3	75 – 100
4	45 - 75

- C) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos por envase.

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

#### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

##### 4.1.1 Categoría "Extra"

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

##### 4.1.2 Categoría I

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

##### 4.1.3 Categoría II

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

#### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 5.1 HOMOGENEIDAD

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

### 5.2 ENVASADO

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

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

#### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

#### 6.2.1 Identificación

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

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o rango de diámetros o de pesos o por número (conteo));
- Peso neto (facultativo).

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

## 7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

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

<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).

## 8. HIGIENE

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

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CHILE

(En el Trámite 5/8)

## 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de chiles<sup>1</sup> (ajíes picantes) obtenidos de *Capsicum spp*, de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los chiles destinados a la elaboración industrial.

## 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

## 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- estar enteros, con o sin pedúnculo (tallo), siempre y cuando el corte esté limpio y la piel adyacente no presente daños;
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

2.1.1 Los chiles deberán recolectarse cuando alcanzan un grado apropiado de desarrollo de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los chiles deberán ser tales que les permitan:

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

## 2.2 CLASIFICACIÓN

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

## 2.2.1 Categoría "Extra"

Los chiles de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad. Deberán estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves que afecten un área de hasta 0,5% de la superficie del fruto, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

## 2.2.2 Categoría I

Los chiles de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves que afecten un área de hasta el 2,0% de la superficie del fruto, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

---

<sup>1</sup> Los chiles que presenten una pungencia mínima de 900 unidades Scoville. Para ver los niveles de pungencia consulte el Anexo.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los chiles que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, defectos que afecten un área de hasta el 3,0% de la superficie del fruto, siempre y cuando los chiles conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina con base en la longitud del chile, conforme al siguiente cuadro.

Código de calibre	Longitud (en centímetros)
1	$\leq 4$
2	$4 < 8$
3	$8 < 12$
4	$12 < 16$
5	$> 16$

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote para productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

#### 4.1.1 Categoría "Extra"

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

#### 4.1.2 Categoría I

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

#### 4.1.3 Categoría II

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

### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 5.1 HOMOGENEIDAD

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

## 5.2 ENVASADO

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

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

### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto, la variedad y la pungencia.

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

#### 6.2.1 Identificación

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

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y la pungencia.

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño);
- Variedad;
- Pungencia.

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

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

<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).

## 7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 8. HIGIENE

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

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

ANEXO

## NIVELES DE PUNGENCIA

PUNGENCIA	UNIDADES SCOVILLE	CAPSAICINOIDES TOTALES (microg/gm de peso seco)
MODERADO	900 - 1.999	60 - 133
MEDIO	20.000 - 19.999	134 - 1.333
PICANTE	20.000 - 100.000	1.334 - 6.600
MUY PICANTE	> 100.000	> 6.600

Nota: 15 unidades de picor Scoville = 1 microgramo/gramos de peso seco

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA

(En el Trámite 5)

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las frutas de variedades comerciales de granadas obtenidas de *Punica granatum* L., de la familia *Punicaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las granadas destinadas a la elaboración industrial.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

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

- enteras;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- limpias, y exentas de cualquier materia extraña visible;
- exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por congelación;
- exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exentas de quemadura por el sol que afectan la [pulpa/parte comestible/arilos] del fruto.

2.1.1 Las granadas deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.

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

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

**2.2 CLASIFICACIÓN**

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

**2.2.1 Categoría "Extra"**

Las granadas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

**2.2.2 Categoría I**

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

- defectos ligeros de forma;
- defectos ligeros de coloración;
- defectos ligeros de la piel incluyendo grietas.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la [pulpa/ parte comestible/arilo] del fruto.

**2.2.3 Categoría II**

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel incluyendo las grietas.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la [pulpa/parte comestible/arilo] del fruto.

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

El calibre se determina por el peso de cada fruto o midiendo el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto. El calibre promedio (peso o diámetro) del fruto en el lote debe declararse en la etiqueta o en el envase destinado a su venta al por mayor.

A) Cuando se clasifica por peso, el calibre se determina de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Peso (g)
A	501 y superior
B	401 – 500
C	311 – 400
D	251 – 310
E	191 – 250
F	151 – 190
G	125 – 150

B) Cuando se clasifica por diámetro, el calibre, el calibre se determina de acuerdo con el siguiente cuadro:

Size Code	Diameter (mm)
A	101 and above
B	86 - 100
C	71 - 85
D	61 - 70
E	51 - 60
F	46 - 50
G	40 - 45

]

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

#### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

##### 4.1.1 Categoría "Extra"

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

##### 4.1.2 Categoría I

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

##### 4.1.3 Categoría II

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

#### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### [5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Los envases destinados a la venta pueden contener mezclas de diferentes variedades y calibres siempre y cuando la calidad sea uniforme y que el origen de cada variedad sea el mismo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido salvo en el caso de mezclas de calibres y variedades.]

### 5.2 ENVASADO

Las granadas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>1</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

#### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

[Si el producto no es visible desde el exterior,] cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de calibre y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras y capas.

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>2</sup>.

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (cuando corresponda).

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres);
- Peso neto (facultativo).

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

## 7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

---

<sup>1</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

<sup>2</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. HIGIENE

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

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).