

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

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

Tema del Programa 8

CRD10  
Original Language Only

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

19ª reunión

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México, 5 – 9 de octubre de 2015

### PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX

#### PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS COMENTARIOS EMITIDOS POR COLOMBIA AND NIGERIA

#### COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al **MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS CODEX DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

En adelante tomamos como referencia el documento Anexo al CX/FF 15/19/10 versión en inglés.

#### 1. Definición del producto

Esta Norma se aplica a [parte del producto a ser normalizado de] [variedades comerciales de nombre común del producto] obtenidos/as de {nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del clasificador autor} que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los/las {nombre común del producto} destinados/as a la elaboración industrial.

Estamos de acuerdo con la propuesta de incluir el nombre botánico porque evita confusión y es una referencia única.

#### 2.1.1 Requisitos mínimos de ~~madurez/ desarrollo~~ **madurez fisiológica/madurez de consumo**

Para evitar la confusión que se presenta entre los términos madurez y desarrollo, y teniendo en cuenta la forma como están utilizados en los párrafos del numeral 2.1.1, la madurez se refiere a la madurez fisiológica y el desarrollo se refiere a lo que técnicamente corresponde a la madurez de consumo, los cuales se deberán definir en el glosario.

#### 2.2 Clasificación

~~[De acuerdo con <requisitos de calibre en la sección 3 “Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (cuando sea aplicable) y > Sección 4. Disposiciones relativas a las tolerancias y con el Los {nombre del producto} se clasifican en las siguientes categorías **que se definen a continuación:**~~

Siempre se ha promovido que la clasificación está relacionada con la presencia de defectos en el producto y no con el tamaño. El calibre es independiente de la calidad.

#### 2.2.3 Categoría II

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

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

~~—la pulpa debe estar libre de defectos mayores.~~

La pulpa no debe tener ningún tipo de defecto ni mayor ni menor. Este requisito es subjetivo y se presta a interpretaciones. Los defectos solo deben ser externos.

#### 4.1 Tolerancias de calidad

Se deberán permitir tolerancia con respecto a la calidad ~~y el calibre~~ en cada lote de producto que no satisfagan los requisitos de la clase indicada. El producto que no cumple la evaluación de la conformidad, puede ser reclasificado y puesto de conformidad según la guía para la inspección y certificación en la importación y exportación de alimentos (CCFICS) 47-2003 secciones 9, 10 y 27.

El calibre es independiente de la calidad, por lo tanto no se debe considerar en esta sección.

##### 4.1.1 Categoría Extra

El cinco por ciento [5%], en número o en peso, de los/las {nombre común del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría. ~~Un 1% de esta tolerancia incluye tolerancias por pudrición, deterioro leve y/o descomposición interna.~~ **o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.**

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con podredumbre, deterioro o descomposición interna; desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista, los productos deben estar en esta condición, si esto ocurre es debido a prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Se propone conservar el texto de las normas Codex.

##### 4.1.2 Categoría I

El diez por ciento [10%], en número o en peso, de los/las {nombre común del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría. ~~Un 3% de esta tolerancia incluye tolerancias por pudrición, deterioro leve y/o descomposición interna.~~ **pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.**

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con podredumbre, deterioro o descomposición interna; desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista, los productos deben estar en esta condición, si esto ocurre es debido a prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Se propone conservar el texto de las normas Codex.

##### 4.1.2-3 Categoría II

El diez por ciento [10%], en número o en peso, de los/las {nombre común del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría, ~~Un 3% de esta tolerancia incluye tolerancias por pudrición, deterioro leve y/o descomposición interna.~~ **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.**

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con podredumbre, deterioro o descomposición interna; desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista, los productos deben estar en esta condición, si esto ocurre es debido a prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Se propone conservar el texto de las normas Codex. Se debe corregir además en el documento la numeración de esta sección.

#### 5.1 Homogeneidad

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

No se recomiendan las mezclas considerando que esto puede acelerar el deterioro de los productos contenidos en el empaque. Es probable que esta práctica se haga en el punto de venta pero no en los productos envasados que serán comercializados.

## NIGERIA

### 1. DEFINITION OF PRODUCE

Issue & Rationale: Using a scientific source such as the GRIN database for botanical names. Having such a recognized scientific source for fruit and vegetable botanical names will reduce lengthy discussion on geographical names and uncertainties about varieties and therefore expedite the development of standards.

**Nigeria** appreciates information obtained from GRIN database, however, Nigeria proposes the use of additional Databases for botanical names. The Codex standards should not be limited to only the GRIN database.

### 2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY (INTRODUCTION)

Issue & Rationale: Inclusion of introductory paragraph/text from the UNECE standard layout for slight deterioration in quality due to the perishability of FFV and the responsibility of the holder. The introductory paragraph/text from the UNECE standard layout correctly reflects the perishable nature (senescence) of fruits and vegetables and trade practices; and offers protection to shippers/exporters worldwide from fraudulent claims of spoilage by unscrupulous importers.

Nigeria supports the inclusion of the UNECE FFV texts in the Proposed Layout for CCFFV Standards.

#### 2.1 Minimum Requirements

##### 2.1.1 a & b: Development and/or Maturity

Issue & Rationale: The correct use of “maturity, development and ripeness” when referring to the appropriate physiological marketable stage of FFV.

(i) “Development” is most appropriate for fruits and vegetables whose marketable stage is not judged by scientific measures such as Brix degrees.

(ii) “Maturity” is appropriate for fruits and vegetables whose marketable stage is judged by scientific measures such as Brix degrees.

Nigeria supports the inclusion of the proposed text as it allows flexibility in the application of the maturity/sufficient development requirements in the standard.

#### 2.2. CLASSIFICATION:

Issue & Rationale: Simplification of the Classes: The original text indicated for each class was too complex and allowed for purposeful inclusion of products of lower classes with vague wording. As a result, it did not facilitate uniform international interpretation of CCFFV standards. Also wording for Class II often allowed for the inclusion of a percentage of fruits and vegetables that did not meet the minimum requirements.

Nigeria supports the simplification of this section of the standard. All Classes of fruits in the Codex Standards should meet the maturity requirements

Issue & Rationale: Size-Based Classification: Size-based classification should be used when science indicates that a minimum maturity or level of being “sufficiently developed” or applied as a minimum size for trade.

Nigeria supports the discontinuation of size based classification. Classification should be based on the quality of FFV, except in cases where FFV size is a reliable indicator of minimum market maturity/development.

### 3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Issue & Rationale: Mandatory and uniform sizing methods in CCFFV standards have resulted in lengthy discussions (for or against the use of uniform methods) in the development of CCFFV standards.

Nigeria proposes that the standards be revised to reflect what happens in global trade with respect to size. The standards should be re-aligned to take into account national and regional trading practices with respect to size. Nigeria supports Option ‘C’ as sizing by weight is in line with common practices in African countries.

### 4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Issue & Rationale: Re-grading of FFV that fail conformity assessment: In the Codex

Committee on Food Import and Export Certification and Inspection Systems (CCFICS) Guideline 47-2003, Sections 9, 10 and 27 allow for the re-grading of FFV that fail conformity assessment to bring them into conformity with Codex Standards. Therefore, for transparency purposes, this should be indicated in the standard.

Nigeria supports the inclusion of the following text/reference within the opening paragraph of Section 4. Provision Concerning Tolerances:

“Produce that fails conformity assessment may be allowed to be resorted and brought into conformity in accordance with the Codex Committee on Food Import and Export Certification and Inspection Systems (CCFICS) Guideline 47-2003, Sections 9, 10 and 27.”

Issue & Rationale: Simplify Section 4, Provisions Concerning Tolerances and

Tolerances for Class I FFV in Extra Class and for Class II in Class I: The tolerances for defects allowed are located in different places within the standard (Section 2, Classification, and Section 4, Provisions concerning Tolerances). They are not sufficiently detailed or placed in a format that enables a quick reference, nor do they allow uniform international application. Additionally, the tolerances for produce of the lower classes into the higher ones are confusing and pose challenges during the application of the standard.

Nigeria supports placing the Tolerances for Defects Allowed in a table format. This format is easier to apply, for the limits of defect(s) allowed per class would be found in a single location (column) of the standard. The names of defects allowed can be changed to reflect the characteristics of the produce. We support the continuation of the tolerances for produce of the lower classes into the higher ones however since Class II does not have a lower class, all the fruit or vegetables in Class II should satisfy the minimum requirements.

Issue and Rationale: The absence of tolerances for decay, internal breakdown and/or soft

rot in all three FFV classes, Section 4.1.1; 4.1.2, and 4.1.3: The absence of set tolerances for decay, soft rot, or internal breakdown in Codex FFV standards is a limiting factor in the uniform international application of these standards.

- It also creates an environment for countries to use this lack of tolerance as trade barriers, by applying an unrealistic low to zero tolerance.
- FFV are perishable by nature, their deterioration process (Senescence) commences and/or quickens immediately after harvest.
- Irrespective of the post-harvest technological applied at packing, transportation and distribution stages, senescence is only temporarily slowed down; it cannot be halted.
- The impact of changes in consumer demands on production and post-harvest practices. Trends towards wholesome, chemical free and more physiologically developed FFV result in reduced application of agro-chemicals at the production, post-harvest and marketing along with FFV that are more physiologically developed/mature, to maximize desired organoleptic characteristics.
- Private trading parties make allowances in their contracts for FFV affected by decay, soft rot or internal breakdown. These contractual allowances set maximum limits (percentages) of decay, soft rot or internal breakdown that may be present to justify the buyer/importer's rejection of a FFV lot, or seeking a price adjustment.
- At destination, “zero” tolerance is impractical. The agricultural trade sector cannot survive in a system where regulators in importing countries apply a “zero” tolerance for decay, soft rot or internal breakdown.

Nigeria supports the following minimum tolerances for soft rot, decay and internal breakdown:

4.1.1 “Extra” Class - Included in the classification “shall be allowed not more than 1.0 % for (name of FFV) affected by decay, soft rot or internal breakdown.”

4.1.2 Class I- Included in the classification “shall be allowed not more than 1% for (name of FFV) affected by decay, soft rot or internal breakdown.”

4.1.3 Class II- Included in the classification “shall be allowed not more than 2 % for (name of FFV) affected by decay, soft rot or internal breakdown.”

## **5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION**

### **5.1 UNIFORMITY**

Issue & Rationale: Allowing mixtures of different varieties /colours of the same FFV in

one sales package: The trade practice of the mixing of different varieties/colours of the same FFV in one sales package (as often seen in packages of apples, tomatoes, carrots, mangoes and oranges) contravenes the existing uniformity requirements in Codex FFV standards.

Nigeria supports the inclusion of the following text to allow for mixtures, since the practice of mixing different colours/varieties/shapes in the same sales package is acceptable in trade.

- However, a mixture of {name of produce} of distinctly different <species><varieties><commercial types><colours> may be packed together in a <package><sales package>, provided they are uniform in quality and, for each <species><variety><commercial type><colour> concerned, in origin.>.

#### PART 2: HOW TO APPROACH FOOD ADDITIVES FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES

Issue & Rationale: The use of food grade wax and other post-harvest treatments /additives in FFV to maintain the quality and shelf life: Concerns were raised about the health aspects of such treatments being applied to FFV and that the CCFFV should consider the necessity of such applications.

Nigeria supports the retention of the Reference to the Codex Standard for Food Additives and the Codex Code of Hygienic Practice for FFV. The Codex Alimentarius *Procedural Manual*, Section II: Elaboration of Codex texts pg. 45, states "Commodity committees shall examine the General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995) with a view toward incorporating a reference to the General Standard."

#### PART 3: THE NEED FOR A GLOSSARY

Issue & Rationale: Need for a Glossary of terms used in CCFFV standards

Nigeria supports the development of a Glossary of Terms; this is needed to harmonize international interpretation and understanding of the words/terms used in the standard