

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 10/33/35

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

**33º período de sesiones
Ginebra (Suiza), 5 - 9 de julio de 2010**

INFORME DE LA 15ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Ciudad de México (México), 19 - 23 de octubre de 2009

NOTA: Este informe incluye la Carta Circular del Codex CL 2009/31-FFV.

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2009/31-FFV
Noviembre de 2009

- A:** - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla, 00153, Roma, Italia

ASUNTO: Distribución INFORME DE LA 15ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (ALINORM 10/33/35)

El Informe de la 15ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas será tomado en consideración por el 33º período de sesiones del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 5-9 de julio 2010)

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 33º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. **Proyecto de Sección 6 “Marcado o Etiquetado” (proyecto de Norma para la Yuca/Mandioca Amarga)** (párr. 23 y Apéndice II).
2. **Proyecto de Norma para las Manzanas** (párr. 47 y Apéndice III).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados, deberán hacerlo por escrito de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de las declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (Parte 3 – Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), remitiéndolas a la dirección anteriormente indicada, ***preferiblemente por correo electrónico, antes del 31 de marzo de 2010.***

Anteproyectos de normas en el Trámite 5 del Procedimiento

3. **Anteproyecto de Norma para el Aguacate (revisión - CODEX STAN 197-1995)** (párr. 69 y Apéndice IV).
4. **Anteproyecto de Norma para el Tomate de Árbol** (párr. 99 y Apéndice VI)

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados, incluidas las consecuencias que dichos documentos o cualesquiera de sus disposiciones puedan tener para sus intereses económicos, deberán hacerlo por escrito con arreglo al *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Parte 3 – Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), remitiéndolas a la dirección anteriormente indicada, ***preferiblemente por correo electrónico, antes del 31 de marzo de 2010.***

PARTE B: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**5. Anteproyecto de Norma para el Chile** (párr. 84 y Apéndice V)

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre el anteproyecto de Norma deberán hacerlo por escrito y remitirlas a la dirección anteriormente indicada, ***preferiblemente por correo electrónico, antes del 31 de enero de 2010.***

6. Propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (párr. 107 y Apéndice VII)

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre la propuesta de Modelo General deberán hacerlo por escrito y remitirlas a la dirección anteriormente indicada, ***preferiblemente por correo electrónico, antes del 31 de enero de 2011.***

7. Propuestas para nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas (párr. 122)

Los gobiernos que deseen proponer nuevos trabajos relativos a la normalización de las frutas y hortalizas frescas deberán hacerlo por escrito de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex* (Parte 2 – Examen Crítico, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), remitiéndolas a la dirección anteriormente indicada, ***preferiblemente por correo electrónico, antes del 31 de enero de 2011.***

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 15ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL 33º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Adopción de proyectos y anteproyectos de normas

El Comité convino en remitir:

- el proyecto de Sección 6 “Marcado o Etiquetado” del proyecto de Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga para su adopción en el Trámite 8 junto con las otras secciones de la Norma suspendida en el Trámite 8 (párr. 23 y Apéndice II);
- el proyecto de Norma para las Manzanas para su adopción en el Trámite 8 (párr. 47 y Apéndice III);
- el anteproyecto de Norma para el Aguacate (revisión del CODEX STAN 197-1995) (párr. 69 y Apéndice IV) y el anteproyecto de Norma para el Tomate de Árbol (párr. 99 y Apéndice VI) para su adopción en el Trámite 5.

Aprobación de nuevos trabajos

El Comité convino en solicitar a la Comisión la aprobación de nuevos trabajos sobre una Norma para la Granada (párr. 113 y Apéndice VIII).

Otras cuestiones sometidas a examen

El Comité convino en:

- solicitar, a través de la Comisión, al Comité Coordinador para Europa de examinar la necesidad de una norma mundial para los hongos frescos cantarelos, y en caso afirmativo, de referir la propuesta de conversión al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas para su consideración (párr. 119); y
- informar a la Comisión, a través del Comité Ejecutivo, de la decisión del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas de cambiar el título de sus normas de “normas CEPE” a “normas ONU” con el objeto de obtener asesoramiento de la Comisión sobre el seguimiento apropiado de esta cuestión (párr. 14).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité convino en:

- devolver el anteproyecto de Norma para el Chile al Trámite 3 para mayores comentarios (párr. 84);
- establecer grupos electrónicos de trabajo para el aguacate (párr. 70), chiles (párr. 85), tomate de árbol (párr. 100) y granada (párr. 115) para revisar o preparar proyectos y anteproyectos de normas para examen en su 16ª reunión;
- adjuntar la propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas al informe para más comentarios y examen en su próxima reunión; y solicitar al Secretariado del Codex que prepare un documento informativo que contenga los debates llevados a cabo en reuniones anteriores sobre la cuestión del punto de aplicación de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (párrs. 106-107);
- suspender la elaboración del glosario de términos utilizados en la propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, a la espera del desarrollo ulterior y eventual finalización del Modelo General (párr. 110);
- interrumpir el mantenimiento de la lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas reconociendo que propuestas de nuevos trabajos continuarían siendo solicitadas a través de la carta circular adjunta al informe de su reunión (párr. 121); y
- solicitar al Secretariado del Codex que explore las implicaciones de la decisión del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas de cambiar el título de “normas CEPE” a “normas ONU” (párr. 14).

ÍNDICE

Resumen y Conclusiones -----	página iv
Informe de la 15ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas -----	página 1
Estado de los Trabajos -----	página 16
<u>Párrafos</u>	
Introducción -----	1
Apertura de la Reunión -----	2 - 3
Adopción del Programa (Punto 1 del Programa) -----	4
Cuestiones remitidas para el Comité planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y/o sus órganos auxiliares (Punto 2a del Programa) -----	5 - 6
Cuestiones planteadas en otros organismos internacionales relacionados con la normalización de las frutas y hortalizas frescas (Punto 2b del Programa) -----	7 - 15
Normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas (Punto 2c del Programa) -----	16
Examen de Proyectos de Normas en el Trámite 7	
Proyecto de Sección 6 “Marcado o Etiquetado” (Proyecto de Norma para la Yuca/Mandioca Amarga) (Punto 3a del Programa) -----	17 - 23
Proyecto de Norma para las Manzanas (Punto 3b del Programa) -----	24 - 47
Examen de Anteproyectos de Normas en el Trámite 4	
Proyecto de Norma para el Aguacate (revisión) (N19-2008) (Punto 4a del Programa) -----	48 - 70
Proyecto de Norma para el Chile (N17-2008) (Punto 4b del Programa) -----	71 - 85
Proyecto de Norma para el Tomate de Árbol (N18-2008) (Punto 4c del Programa) -----	86 - 100
Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Punto 5 del Programa)	
Propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas (Punto 5a del Programa) -----	101 - 107
Glosario de Términos utilizados en la propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas (Punto 5b del Programa) -----	108 - 110
Propuestas de Enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (Punto 6 del Programa) -----	111 - 121
Otros Asuntos (Punto 7 del Programa) -----	122
Lugar y Fecha de la Próxima Reunión (Punto 8 del Programa) -----	123
Apéndices	
<u>Apéndice I</u> - Lista de Participantes -----	página 17
<u>Apéndice II</u> – Proyecto de Sección 6 “Marcado o Etiquetado” (proyecto de Norma para la Yuca/Mandioca Amarga)-----	página 27
<u>Apéndice III</u> – Proyecto de Norma para las Manzanas -----	página 28
<u>Apéndice IV</u> – Anteproyecto de Norma para el Aguacate (N19-2008) (revisión – CODEX STAN 197-1995) -----	página 34
<u>Apéndice V</u> – Anteproyecto de Norma para el Chile (N17-2008) -----	página 39
<u>Apéndice VI</u> – Anteproyecto de Norma para el Tomate de Árbol (N18-2008) -----	página 47
<u>Apéndice VII</u> – Propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas -----	página 51
<u>Apéndice VIII</u> – Documento de Proyecto para nuevos trabajos sobre una Norma para la Granada-----	página 59

INTRODUCCIÓN

1. La 15ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se celebró en la Ciudad de México del 19 al 23 de octubre de 2009, por invitación del Gobierno de México. El Presidente del Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, designó a Ing. Ingrid Maciel, Directora de Normalización Internacional de la Secretaría de Economía, para que presidiera la reunión en su nombre. Asistieron delegados de 51 Estados Miembros, una Organización Miembro y observadores de 2 organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Francisco Ramos Gómez, Director General de la Dirección General de Normas, inauguró la reunión. También se dirigieron al Comité el Dr. Norman Bellino, Representante de la FAO en México y el Ing. Simón Treviño Alcántara, Director General de Fomento a los Sistemas Producto.

División de Competencias

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, según el párr. 5, Artículo II, del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.¹

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)²

4. El Comité aprobó el Programa provisional como Programa de su Reunión.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2a del Programa)³

5. El Comité observó que el documento CX/FFV 09/15/2 contenía en su mayoría cuestiones sólo para efectos informativos o que el Comité discutiría con mayor detalle en los temas pertinentes del programa.

6. Con respecto a las modificaciones a la sección de contaminantes de algunas normas para productos básicos, el Comité observó que el Secretariado del Codex modificaría esta sección en las normas Codex existentes para las frutas y hortalizas frescas tal como lo decidió el 32º Período de Sesiones de la Comisión⁴. Asimismo, se acordó utilizar el mismo lenguaje estándar los anteproyectos y proyectos de normas sometidos a consideración del Comité.

ASUNTOS PROVENIENTES DE OTRAS ORGANIZACIONES SOBRE NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del Programa)⁵

7. El Comité observó los principales puntos de interés para su trabajo, provenientes de las reuniones del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas, y su Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas, así como el Régimen de la OCDE para la Aplicación de las Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas que se llevaron a cabo desde la última sesión del Comité.

8. En relación a las actividades de la CEPE, el Comité observó se había propuesto un taller conjunto Codex/CEPE para la aplicación de las disposiciones de calidad contenidas en las normas para frutas y hortalizas frescas y que éste se podría llevar a cabo en forma consecutiva a la siguiente sesión del Comité.

9. El Comité también tomó nota de la decisión del Grupo de Trabajo de eliminar de las carátulas de las normas la referencia a la "CEPE", la cual fue motivada por (a) las secciones especializadas no deseaban dar la impresión de que las normas que elaboran solo tienen la intención de utilizarse en la región de la CEPE, (b) la transferencia de trabajo sugerida del Programa de la OCDE, del cual algunos países no son estados miembros de la CEPE, para la CEPE y (c) los Términos de Referencia revisados del Grupo de Trabajo, aprobados por el Comité de Comercio y el Comité Ejecutivo de la CEPE en 2008, que daban derechos de participación igualitarios a todos los países miembros de las Naciones Unidas.

¹ CRD 1.

² CX/FFV 09/15/1.

³ CX/FFV 09/15/2; CRD 3 (comentarios de la India).

⁴ ALINORM 09/32/REP, párr. 112.

⁵ CX/FFV 09/15/03 CRD 10 (Comentarios de México).

10. Algunas delegaciones expresaron su preocupación por el cambio de título de las normas de la “CEPE” a normas de la “ONU”, ya que el Grupo de Trabajo es un organismo subsidiario del Comité de Comercio que opera conforme a los términos de referencia de la CEPE, una comisión regional de las Naciones Unidas que busca el desarrollo económico y la integración de una región en particular, y por lo tanto cuestionaron la cobertura internacional de las normas desarrolladas por el Grupo de Trabajo. Estas delegaciones apoyaron la colaboración entre el Codex y la CEPE, tal como se establece en los Términos de Referencia del Comité, en específico lo que concierne al uso de las normas de la CEPE como base para el desarrollo de las normas mundiales del Codex. Observaron que las normas del Codex pueden requerir diferentes disposiciones de las de la CEPE para ajustarse a las necesidades de la membresía más amplia del Codex, y en vista de los distintos mandatos y objetivos del Codex y de la CEPE.

11. Otras delegaciones apoyaron una estrecha cooperación entre el Codex y la CEPE a fin de evitar la duplicación de trabajo. Estas delegaciones observaron que el Codex y la CEPE se pueden beneficiar mutuamente del trabajo que se lleva a cabo en sus respectivos organismos subsidiarios para facilitar el desarrollo de normas internacionales. A este respecto, la revisión de los procedimientos de trabajo del Grupo de Trabajo, así como las reuniones más frecuentes de su Sección Especializada sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas tenían como objetivo que el Grupo de Trabajo se hiciera accesible a todos los miembros de las Naciones Unidas mientras se aceleraba el desarrollo de normas internacionales para frutas y hortalizas frescas.

12. El Secretariado del Codex recordó que una cooperación efectiva se ha implementado a través de los años entre el Codex y la CEPE, con el fin de facilitar la armonización de las normas del Codex y la CEPE. Con respecto al asunto del cambio de título de las “normas de la CEPE” a “normas de la ONU”, el Secretariado llamó la atención del Comité a la discusión anterior sobre este punto en la Comisión del Codex Alimentarius⁶ y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas⁷, y a la decisión de la 54ª reunión del Grupo de Trabajo⁸ para retirar la propuesta para cambiar el título de las “normas de la CEPE” a “normas de la ONU”, en vista de la respuesta del Consejo Legal de las Naciones Unidas con respecto al estatus global de las normas del Codex en relación con las normas de la CEPE.

13. El Secretariado también informó al Comité que el Protocolo de Ginebra sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas, y Frutas Secas y Deshidratadas aún se refiere a las disposiciones generales que se van a aplicar en Europa para la normalización comercial y el control de calidad de frutas y hortalizas frescas para el comercio internacional entre o para estados Europeos. El representante de la CEPE indicó que el Protocolo de Ginebra sería revisado por el Grupo de Trabajo en el marco de la revisión de sus Procedimientos de Trabajo.

14. En vista de la discusión mencionada anteriormente, el Comité acordó solicitar al Secretariado del Codex que explore las implicaciones de la decisión anterior del Grupo de Trabajo, y también informar a la Comisión, a través del Comité Ejecutivo, acerca de esta situación con el fin de obtener la directriz de la Comisión sobre el seguimiento adecuado a este asunto.

15. Se sugirió incluir en este tema del programa la información relativa a las actividades de los comités de coordinación y otras organizaciones intergubernamentales regionales que pudiera ser relevante para el trabajo del Comité. El Secretariado del Codex informó al Comité que la inclusión de actividades de otras organizaciones locales e internacionales podría ser difícil ya que el Secretariado no participaba directamente en los foros que no fueran aquellos de la CEPE y la OCDE, de los cuales a su vez sus Secretariados participaban en las sesiones del Comité y presentaban un resumen de sus actividades. Sin embargo, se podría proporcionar información relevante sobre las actividades de normalización en otros organismos subsidiarios del Codex, en particular los comités coordinadores, en caso de ser necesario.

NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del Programa)⁹

16. El Comité observó que las normas CEPE, según aparecían en el documento de trabajo CX/FFV 09/15/4, estaban disponibles como referencia para la elaboración de normas correspondientes del Codex, de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo¹⁰. El Comité convino que las normas de la CEPE se tomarían en cuenta cuando se discutieran los temas pertinentes del Programa.

⁶ ALINORM 95/37 párrafos 31-32.

⁷ ALINORM 99/35A, párrafos 12-21.

⁸ TRADE/WP7/1998/9, párrafos 56-59.

⁹ CX/FFV 09/15/4.

¹⁰ ALINORM 97/3, párr. 15.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del Programa)**PROYECTO DE SECCIÓN 6 “MARCADO O ETIQUETADO” (PROYECTO DE NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA (Tema 3a del Programa)¹¹**

17. El Comité recordó que en el 31º Período de Sesiones de la Comisión se había decidido regresar la sección de etiquetado del proyecto de Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga al Trámite 6, en específico las instrucciones de preparación (Sección 6.1.2), para que en esta reunión del Comité se examinara nuevamente y fuera aprobada por la 38ª reunión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y mantener las otras secciones en el Trámite 8, con miras a que la Comisión adopte la Norma en 2010.¹²

18. Varias delegaciones señalaron que actualmente no había bases científicas para confirmar que el procesamiento mencionado en la Sección 6.1.2 “Instrucciones de preparación” sería eficiente para que el nivel de glucósidos cianogénicos llegara a un nivel inocuo para su consumo, y sugirieron que la redacción de esta Norma se debería suspender hasta que el Comité FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) revisara los datos disponibles sobre la incidencia de glucósidos cianogénicos en alimentos y piensos, los mecanismos de liberación de cianuro de hidrógeno en el cuerpo humano, y los efectos del procesamiento en la reducción de niveles de cianuro de hidrógeno en el producto final, y que el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) proporcionara opciones de manejo de riesgo con base en el resultado de la evaluación de riesgos que lleve a cabo el JECFA.

19. A este respecto, varias otras delegaciones recordaron que varios miembros necesitaban urgentemente esta Norma y, observando que la evaluación del JECFA podría tomar varios años dependiendo de la disponibilidad de datos requeridos para la evaluación, sugirieron seguir adelante con esta Norma modificando las instrucciones de preparación. También se señaló que el Comité podrá revisar las instrucciones de preparación una vez que el JECFA haya completado la evaluación y el CCCF haya proporcionado las opciones de manejo de riesgo. Además, una delegación señaló que la yuca (mandioca) amarga ya había llegado a consumidores no familiarizados con los métodos adecuados de preparación y que la finalización de esta Norma con las instrucciones de preparación modificadas conforme a conocimientos empíricos sería el primer paso para brindarle a los consumidores información relevante a fin de evitar riesgos a la salud derivados del consumo de la yuca (mandioca) amarga.

20. Teniendo en cuenta este debate, el Comité convino examinar las modificaciones a la Sección 6.1.2 “Instrucciones de preparación”. Se acordó asegurarse de que la yuca (mandioca) amarga no debe consumirse cruda. A fin de reducir aún más la cantidad de cianuro en el producto final, también se acordó establecer que además de pelarse, se deberá desechar la porción central de la pulpa de las raíces, cortarlas en pedazos y lavarlas. El Comité observó que el sabor amargo era el indicador de la presencia de glucósidos cianogénicos; sin embargo, debido a las dificultades prácticas para medir este parámetro durante la cocción, se acordó no incluir la referencia a la eliminación del sabor amargo como un medio para indicar en qué momento debía considerarse que la yuca (mandioca) estaba “totalmente” cocida. Asimismo, se señaló que los glucósidos cianogénicos no se podían eliminar totalmente, sino sólo reducirse a un nivel que no represente un riesgo a la salud.

21. En relación con la preocupación expresada por una delegación sobre la forma en la que las instrucciones de preparación se pondrán a disposición del consumidor, el Comité observó que cuando la yuca (mandioca) amarga se venda envasada la información se colocará en los envases, y cuando se venda a granel, la misma información se deberá poner a disposición del consumidor en el punto de venta, por ejemplo en forma de un letrero que acompañe al producto, como se establece en el pie de página de la Sección 6.1.2.

Otras consideraciones

22. En lo que respecta a la Sección 7.2 “Otros contaminantes”, el Comité observó que aunque esta sección incluye disposiciones adicionales al lenguaje comúnmente usado del *Formato para las Normas de Productos del Codex*, no requería la aprobación del CCCF, debido a que las disposiciones adicionales no establecen ningún requisito específico sobre contaminantes, sino que simplemente lo delegan a la legislación nacional en espera del resultado del trabajo del CCCF sobre los glucósidos cianogénicos.

Estado de tramitación del proyecto de Sección 6 “Marcado o Etiquetado” (proyecto de Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga)

23. El Comité acordó enviar proyecto revisado de Sección 6 “Marcado o Etiquetado” del proyecto de Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga para que fuera ratificado por el CCFL y para su posterior adopción por parte de la Comisión junto con otras secciones retenidas en el Trámite 8 (véase el Apéndice II).

¹¹ ALINORM 08/31/35, Apéndice III; CX/FFV 09/15/5 (comentarios de Australia, Brasil y Kenia); CX/FFV 09/15/5-Add. 1 (comentarios de la Comunidad Europea y Filipinas); CRD 3 (comentarios de la India); CRD 7 (comentarios de Tailandia).

¹² ALINORM 08/31/REP, párr. 38.

PROYECTO DE NORMA PARA LAS MANZANAS (Tema 3b del Programa)¹³

24. El Comité observó que la Norma había sido adoptada en el Trámite 5 y pasada al Trámite 6 por el 31º Período de Sesiones de la Comisión, tal como lo propuso el CCFFV. Asimismo, el Comité observó que el Comité Ejecutivo¹⁴ había alentado al Comité a terminar la Norma en esta sesión de conformidad con el plazo de tiempo establecido para la finalización de la Norma, a saber, para su adopción final a cargo de la Comisión en el 2010¹⁵. Además, el Comité recordó que en su sesión anterior había acordado sumar esfuerzos y trabajar con un espíritu de compromiso para terminar la Norma en esta sesión a fin de enviarla a la Comisión del 2010 y que la discusión se centraría en los asuntos no resueltos, además de otras propuestas generales según fuera necesario¹⁶.

25. En base en lo anterior, el Comité revisó el proyecto de Norma e hizo las siguientes observaciones y modificaciones:

Sección 2.1 – Requisitos Mínimos

26. El Comité intercambió puntos de vista sobre la inclusión del término “firmes” en lugar de “no blandas”.

27. Varias delegaciones estuvieron a favor de la inclusión de este término como el mejor calificativo para identificar la firmeza como un parámetro de calidad conforme a los requisitos mínimos, para ser consistentes con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas que contengan la misma disposición y teniendo en cuenta los vínculos entre los requisitos mínimos y de madurez, y la firmeza de las manzanas. También se observó que el término “firmes” estaba relacionado con una característica física de la fruta, mientras que el término “textura”, utilizado para definir “no blandas”, se refería más a una característica sensorial del producto que no resultaba adecuada para el propósito de esta sección.

28. Otras delegaciones indicaron que la redacción propuesta era el mejor acuerdo entre distintas prácticas industriales y comerciales en el mundo, ya que el término “firme”, específicamente en referencia a las manzanas, puede tener diferentes interpretaciones entre países, que podrían llevar a barreras técnicas para el comercio. Se observó que, en la mayoría de las normas para frutas y hortalizas frescas, el término “firme” hacía referencia a un parámetro de calidad vinculado con las categorías de calidad. Sin embargo, en ciertos países, el término “firme”, cuando se aplica específicamente a las manzanas, estaba vinculado a una condición de la pulpa (requisito mínimo de calidad) mientras que en otros países a un grado de madurez (requisito de madurez). Por lo tanto, la inclusión del término “firme” en los requisitos mínimos sería contraria a las prácticas de comercio establecidas desde hace mucho tiempo en varios países. Asimismo, se observó que, si el término “firme” se incluía como un requisito mínimo, sería necesario contar con una lista de variedades de manzanas en la Norma, ya que este parámetro dependía de la variedad, e incluso dentro de la misma variedad podría haber variaciones significativas debido a las condiciones geoclimáticas.

29. En vista de lo anterior, el Comité acordó incluir “firme” como un requisito mínimo de calidad y, Asimismo, insertar una nota al pie de página para aclarar que, en este contexto, se utiliza firmeza para indicar un nivel adecuado de madurez de la fruta, en lugar de un grado de maduración, y que la firmeza puede variar dependiendo de las variedades.

30. La Delegación de Estados Unidos de América indicó que, en relación con la calidad de la manzana, no existe una interpretación internacional uniforme para el requisito mínimo “firme”.

31. El Comité también examinó la propuesta de la India (CRD 8) relativa a que el pedúnculo no deberá retirarse a fin de garantizar que la ausencia del pedúnculo no se relaciona con prácticas agrícolas inadecuadas que pudieran ocasionar la contaminación bacteriana de la fruta y si el término “daños causados por plagas” deberá cambiarse a “daños causados por plagas y enfermedades”, debido a que la plaga podría desactivarse mediante el tratamiento fitosanitario adecuado, pero los signos de la enfermedad podrían permanecer en la fruta. El Comité decidió no incorporar estas propuestas, debido a que las disposiciones relativas al pedúnculo, tal como están redactadas actualmente, establecían adecuadamente que la fruta permaneciera en buenas condiciones y teniendo en cuenta que el término “enfermedad” ya se discutió en sesiones anteriores en las que se observó que “enfermedad” ya estaba incluida en la definición de plaga en la especificación fitosanitaria correspondiente de la CIPF¹⁷. La Delegación de la India expresó sus reservas a la decisión de no incorporar su propuesta relativa al pedúnculo.

¹³ CX/FFV 09/15/6; CX/FFV 09/15/6-Add. 1 (comentarios de Argentina, India, México y Nueva Zelanda); CX/FFV 09/15/6-Add. 2 (comentarios de Kenia y Filipinas); CRD 5 (comentarios de la Comunidad Europea); CRD 6 (comentarios de Malasia); CRD 7 (comentarios de Tailandia); CRD 8 (comentarios de Indonesia); CRD 9 (comentarios de Uruguay).

¹⁴ ALINORM 09/32/3, párr. 33.

¹⁵ ALINORM 07/30/35, párr. 72.

¹⁶ ALINORM 08/31/35, párr. 92.

¹⁷ ALINORM 07/30/35, párr. 66.

Sección 3 – Disposiciones relativas a la Clasificación por calibres

32. El Comité intercambió puntos de vista sobre la conveniencia de conservar “10.5” o “11.0” grados Brix como contenido mínimo de sólidos solubles para las variedades de manzana cuyo calibre no sea menor de 50mm o 70gr.

33. Varias delegaciones consideraban que 10.5° Brix era demasiado bajo y por lo tanto podría ocasionar que hubiera frutas inmaduras en el mercado. Otras delegaciones respaldaron un nivel de grados Brix mínimo de 10.5 ya que era un buen acuerdo entre aquellos países que no cuentan con una disposición relativa en materia y aquéllos que prefieren valores de grados Brix más elevados. Se observó que los estudios de investigación no mostraban una correlación entre el tamaño de la fruta y el contenido total de sólidos solubles como un indicador de madurez. También se observó que este nivel se refiere a un nivel de grados Brix mínimo que tenía la intención de abarcar la mayoría de las variedades de manzanas que se comercian internacionalmente. Además, los niveles de grados Brix pueden variar dentro de la misma variedad dependiendo de las condiciones geoclimáticas. A este respecto, se indicó que ya existen variedades de manzanas de calibre pequeño en el mercado que tienen valores de grados Brix inferiores a 10.5 que seguían dentro de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres establecidas para estas variedades. Por lo tanto, elevar el nivel de grados Brix a 11.0 podría posiblemente ocasionar barreras técnicas para el comercio al limitar la innovación de la industria y la mercadotecnia. Asimismo se observó que el nivel de grados Brix mínimo de 10.5 también estaba acorde con las disposiciones correspondientes en la Norma de la CEPE para las Manzanas. El Comité hizo notar el consejo del Comité Ejecutivo¹⁸ en cuanto a que el desarrollo de las listas en las normas de productos podría retrasar el avance del trabajo del Codex.

34. En vista de tales consideraciones, el Comité acordó mantener el nivel de grados Brix mínimo de 10.5 para las manzanas de calibre más pequeño. La Delegación de la India expresó sus reservas a esta decisión.

Sección 4 – Disposiciones relativas a las Tolerancias

35. El Comité intercambió puntos de vista sobre la necesidad de establecer un vínculo entre las disposiciones en la Sección 2.3 – categorías de calidad, en específico los porcentajes para los defectos en el Anexo, y la Sección 4.1 – tolerancias de calidad para las categorías de calidad.

36. El Comité observó que el objeto de la Sección 4.1 (tolerancias de calidad) era indicar qué porcentaje de las manzanas en un lote podía estar por debajo de la calidad de una categoría específica para que se considere que las manzanas de dicho lote cumplen con los requisitos de calidad de su categoría, mientras que la tolerancia máxima para los defectos que se indica en el Anexo tiene la intención de definir la calidad de cada categoría, al proporcionar el grado de varios defectos permitidos para las manzanas individuales. Por lo tanto, el Anexo es la parte crítica de la definición de calidad (de las manzanas individuales) requerida para cada categoría en la Sección 2.3, pero no es relevante para la Sección 4.1, que sólo indica cuántos porcentajes de manzanas pueden estar por debajo de la calidad que se define en la Sección 2.3 y el Anexo. Las Delegaciones de la India y Tailandia expresaron sus reservas a esta decisión.

37. El Comité consideró la inclusión de diferentes tolerancias de calidad para la podredumbre y la descomposición interna en la fase de control de importaciones y exportaciones a fin de tener en cuenta los cambios que podrían ocurrir en las frutas y hortalizas frescas debido a su naturaleza perecedera. Sobre este tema, el Comité examinó el sentido del término “decay”, incluyendo su traducción correcta al francés y español. Se explicó que este término debería traducirse por “degradación” y no “podredumbre” (rotting), ya que dicha degradación es un defecto no evolutivo. El mismo término aplicaría también para la versión española.

38. Algunos países acordaron conservar tolerancias de calidad para la podredumbre (*degradación*) y la descomposición interna sólo en el destino final pero con porcentajes menores a los que se permiten en la Norma y que no se deberán permitir otras tolerancias para la categoría “Extra” en este sentido. Sin embargo, algunas otras delegaciones observaron que dichas disposiciones, incluyendo la tolerancia a la presencia de parásitos vivos dentro del fruto, plagas o daños causados por los mismos en la pulpa, generalmente no estaban incluidas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y tampoco estaban permitidas por sus requisitos fitosanitarios nacionales.

¹⁸ ALINORM 09/32REP, párr. 9 y ALINORM 09/32/3, párrs. 21-23.

39. Con respecto al establecimiento de tolerancias específicas para la podredumbre (*degradación*) y descomposición interna en ambos puntos de exportación e importación, se observó que en ciertos países, el producto fresco podía pasar por largos tiempos de almacenamiento y transporte antes de llegar al punto de embarque, y que por lo tanto se requería de tolerancias para ambos puntos de exportación/importación. El Comité no pudo ponerse de acuerdo en cuanto a la necesidad de mantener la referencia a los puntos de exportación/importación y por consiguiente acordó conservar las tolerancias para la podredumbre (*degradación*) y la descomposición interna tal como se proponen en la Norma, borrando la referencia al punto de embarque y al destino final de modo que la aplicación de dichas disposiciones fuera elección de cada país.

40. Además, el Comité modificó las tolerancias de calidad para la Categoría II para aclarar que, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones de requisitos mínimos, se acepte un 2% para la podredumbre (*degradación*) y descomposición interna independientemente de los requisitos mínimos para los productos sanos en la Sección 2.1 debido a la necesidad de mantener cierta flexibilidad en la aplicación de la Norma, teniendo en cuenta la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas y el tiempo requerido para el almacenamiento y el transporte desde el punto de embarque hasta el destino final.

Sección 5.1 – Homogeneidad

41. El Comité acordó borrar la opción C que permite la homogeneidad conforme a la legislación nacional del país importador, observando que la inclusión de tal texto en las normas Codex representaría el riesgo que los países importadores justifiquen la imposición de medidas más estrictas que crearían barreras al comercio internacional. Asimismo, el Comité acordó insertar una disposición general mediante la cual no se establezca un calibre homogéneo para las manzanas envasadas para su venta a granel o los envases destinados para su venta al consumidor.

Sección 7 – Contaminantes

42. El Comité modificó la Sección de conformidad con su decisión previa para que la disposición concordara con el texto normalizado tal como se establece en el Manual de procedimientos (*véase* párr. 6).

Anexo – Tolerancia máxima para los defectos

43. El Comité intercambió puntos de vista sobre las cifras aplicadas a los distintos defectos pero decidió mantener todos los valores tal como se presentan en la Tabla. El Comité recordó que los defectos como el pardeamiento/oxidación (“russeting”) no se consideraban como tales para ciertas variedades y que este defecto podía variar dependiendo de las variedades y del área de cultivo, incluyendo la variación estacional debido a condiciones climáticas. La Delegación de la India expresó sus reservas a esta decisión.

44. En lo que respecta a las manchas y magulladuras ocasionadas por sarna (*Venturia inaequalis*), el Comité observó que las tolerancias para los defectos hacían referencia al daño en la superficie de la fruta que dejaba la plaga después de ser desactivada mediante el tratamiento fitosanitario adecuado, pero no a la presencia de la plaga *Venturia inaequalis* viva. En vista de lo anterior, el Comité acordó aclarar la disposición al hacer referencia a las cicatrices ocasionadas por la sarna e incluir una nota al pie de página mencionando que esta disposición aplicaba sin perjuicio de la reglamentación fitosanitaria del país importador.

Otras consideraciones

45. La Delegación de Nueva Zelanda observó que había un desarrollo activo y en curso de nuevas variedades de manzanas motivado por los nuevos atributos y los beneficios funcionales a la salud que actualmente podrían quedar fuera del alcance de la Norma. Estas innovaciones son consistentes con la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS que era respaldada por el Codex y que alentaba a la industria alimentaria a introducir alimentos innovadores, saludables y nutritivos, acompañados de un etiquetado claro y consistente para ayudar a los consumidores a hacer elecciones informadas y saludables. La Delegación también observó que las normas del Codex estaban redactadas para abarcar principalmente los productos que se comerciaban más comúnmente en el momento en que se desarrollaran, pero no deberían aplicarse de tal manera que restrinjan el comercio de productos innovadores a medida que estén disponibles. A fin de permitir dicho desarrollo, la Delegación propuso que en la próxima oportunidad posible se revisara y se modificara la Norma para permitir su innovación.

46. El Comité observó que la Comisión del Codex Alimentarius y sus organismos subsidiarios están comprometidos con la revisión de las normas del Codex y textos relacionados según sea necesario para garantizar que son consistentes con el conocimiento científico disponible, así como otros desarrollos tecnológicos, además de reflejarlos, tal como se establece en los *Principios Generales del Codex Alimentarius*¹⁹.

¹⁹ Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius, *Principios Generales del Codex Alimentarius*, Revisión de las Normas del Codex.

Estado de tramitación del proyecto de Norma para las Manzanas

47. El Comité acordó enviar el proyecto de Norma a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice III).

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del programa)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AGUACATE (REVISIÓN) (N19-2008) (Tema 4a del programa)²⁰

48. El Comité recordó que en la 14ª reunión del Comité se acordó comenzar nuevos trabajos para la revisión de la Norma del Aguacate aprobada en el 31º Período de Sesiones de la Comisión y establecer un Grupo de Trabajo electrónico para el aguacate, dirigido por Cuba, con el fin de preparar una propuesta de Revisión para su debate en el Comité.²¹ El Comité observó que el alcance de esta revisión, tal y como fue aprobado por la Comisión, era revisar las disposiciones relativas a la calidad y a la clasificación por calibres, así como las enmiendas resultantes en otras secciones de la Norma derivadas de la inclusión de nuevas variedades de aguacates y que no era por lo tanto necesario revisar toda la Norma.

49. El Comité examinó la propuesta de Revisión y realizó las siguientes enmiendas u observaciones:

Sección 1 – Definición del Producto

50. Varias delegaciones indicaron que el nuevo párrafo que enumera los tipos comerciales de aguacate no incluye todas las variedades comerciales vendidas internacionalmente y, por lo tanto, se propuso que se eliminara el párrafo; a menos que se proporcionara una lista más completa de variedades. También se mencionó que los tipos comerciales enumerados no se utilizan normalmente en el comercio para identificar los productos, sino los grupos botánicos de los aguacates. En virtud de estas observaciones, el Comité acordó que se eliminara el segundo párrafo de esta sección.

51. El Comité indicó que la referencia a “tipos comerciales” se mencionaba en varias secciones y consideró que se podía eliminar en toda la Norma. Sin embargo, ya que podría ser necesario mencionar los tipos comerciales con el fin de establecer los contenidos mínimos de materia seca según las características varietales de aguacates en la Sección 2.1.2, se decidió dejar entre corchetes las referencias a los “tipos comerciales”.

Sección 2.1 – Requisitos Mínimos

52. Ante las propuestas de varias delegaciones para enmendar los requisitos enumerados en las viñetas, el Comité acordó mantener las disposiciones sin cambios, haciendo notar que se trataba de disposiciones comunes que se emplean ampliamente en diversas normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

53. El Comité acordó alinear la nota al pie de página agregada al requisito de que los aguacates deberán estar exentos de cualquier olor extraño a una disposición similar que se utiliza en varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El Comité planteó la posibilidad de remplazar los “reglamentos correspondientes” por “disposiciones relevantes adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius”; no obstante, ya que no estaba claro si “cualquier otra sustancia química” se refería a aquéllas utilizadas en los tratamientos posteriores a la cosecha, debido a los requisitos fitosanitarios no están cubiertos por el Codex Alimentarius, se acordó mantener el texto actual.

Sección 2.1.1

54. Varias delegaciones propusieron que se elimine el requisito de que los aguacates deberán ser recolectados “cuidadosamente”, ya que durante la inspección es imposible verificar el cumplimiento de este requisito. También se señaló que de no cumplirse con este requisito, se ocasionarían defectos en los frutos, tales como lastimaduras y magulladuras en la piel del fruto, que ya se abordan en otras secciones de la Norma. Otras delegaciones expresaron su preferencia de mantener este requisito, para asegurar que los aguacates lleguen al consumidor en condiciones satisfactorias.

55. En virtud de la diferencia de opiniones, el Comité acordó dejar este requisito entre corchetes para su futuro examen. Asimismo, se acordó modificar la parte restante de este párrafo para dar mayor claridad a la disposición relativa al desarrollo fisiológico y la finalización del proceso de maduración.

²⁰ CX/FFV 09/15/7; CX/FFV 09/15/7-Add. 1 (comentarios de Costa Rica, Comunidad Europea, Irán y Nueva Zelanda); CRD 6 (comentarios de Malasia); CRD 7 (comentarios de Tailandia); CRD 8 (comentarios de Indonesia); CRD 11 (comentarios de Paraguay); CRD 12 (comentarios de Argentina).

²¹ ALINORM 08/31/35, párr. 106-107.

Sección 2.1.2 – Requisitos de Madurez

56. El Comité acordó indicar que el contenido mínimo de materia seca aplicaba a un lote de frutos como promedio y no a frutos individuales y agregar una nota al pie de página para este efecto, ya que los aguacates tienden a tener un alto grado de variación en el contenido de la materia seca, incluso entre los frutos del mismo lote.

57. El Comité señaló que las variedades antillanas y sus híbridos tenían un menor contenido de materia seca al alcanzar la maduración que otras variedades y que era necesario tener disposiciones para los contenidos mínimos de materia seca de acuerdo a las características varietales. Sin embargo, varias delegaciones expresaron que los contenidos mínimos de materia seca no eran consistentes con lo que se encontró en el aguacate que se produce en sus países y solicitaron un examen más minucioso.

58. El Comité observó que las delegaciones tenían un amplio consenso respecto a los contenidos de materia seca de los dos primeros grupos de aguacates, que también eran consistentes con los de la propuesta revisada de la Norma para el Aguacate de la CEPE y acordó que se colocaran en corchetes los contenidos de materia seca de los otros dos grupos para un mayor examen con base en los datos proporcionados por los países productores de estas variedades. Asimismo, se observó que dichos datos deberán acompañarse de un método de análisis y muestreo utilizado para facilitar la comparación y que los métodos de análisis deberán incluirse también en esta Norma para garantizar su consistente aplicación.

59. La Delegación de Argentina expresó su preferencia para un mayor contenido de materia seca mínima de 23% para la variedad Haas, aunque no se oponía al avance de la Norma con el mínimo de contenido de materia seca de 21% como actualmente propuesto.

Sección 3 – Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres

60. El Comité acordó agregar una frase introductoria antes de las dos opciones propuestas para la clasificación por calibres para indicar que los aguacates se pueden clasificar por calibre utilizando la opción (a) por peso o (b) por conteo.

61. Una delegación mencionó que el nuevo calibre agregado aplicaba únicamente para la variedad Haas que ya hubiera debido de ser cubierto por la Norma existente y cuestionó que esa adición estuviera dentro del alcance del nuevo trabajo, que deberá concentrarse en las revisiones que se deriven de la inclusión de *nuevas* variedades. A este respecto, el Comité observó que se requería el nuevo tamaño para incluir las prácticas de comercialización actuales para la variedad de Haas de inicio de la temporada, lo cual dio como resultado variedades menores a 125 g. De igual manera, se observó que esta cuestión había sido reconocida y propuesta para ser considerada en el Documento de Proyecto presentado ante la Comisión. El Comité estuvo de acuerdo en dejar el nuevo código de calibre y la enmienda resultante respecto al peso mínimo del fruto en corchetes debido a que algunas delegaciones sentían que era necesario examinar la implicación de esta enmienda y consultarla con las partes nacionales involucradas.

62. Algunas delegaciones propusieron que se revisara la tabla de clasificación por calibres debido a que creían que había demasiados códigos de calibre que podrían representar dificultades en su aplicación, que se deberían utilizar códigos de calibre consecutivos y no sólo con números pares y que los intervalos de los rangos de peso deberían ser iguales. No obstante, al recordar el alcance del nuevo trabajo, el comité no realizó una revisión detallada de esta tabla.

63. El Comité observó que la intención para la inclusión de la segunda opción para la clasificación por calibres era abarcar las diferentes prácticas comerciales; en particular, el uso de envases de diferente peso neto y convino en enmendar la disposición para la segunda opción para que específicamente permita la utilización de diferentes códigos de calibre y rangos de peso en los casos en que se utilice un envase de peso neto distinto.

Sección 4.2 – Tolerancias de calibre

64. El Comité convino en eliminar el requisito para la diferencia máxima entre el menor y mayor fruto de un envase, debido a que el límite de 25g podría ser adecuado para los calibres más pequeños de aguacates, incluyendo el tamaño más pequeño propuesto de “32 (S)”, pero que representaba demasiadas restricciones para los calibres mayores de los aguacates.

Sección 5.1 – Homogeneidad

65. El Comité acordó eliminar la referencia a la coloración en esta sección debido a que no influye en la calidad de la fruta. También se acordó eliminar “si se clasifica por calibre”, debido a que la clasificación por calibre no es facultativa en esta Norma.

66. En lo respectivo a la exención sobre la disposición de homogeneidad para los calibres y variedades mezclados, varias delegaciones propusieron su eliminación debido a que, en su opinión, el aguacate no se debe vender mezclando diferentes calibres o variedades. Otras delegaciones señalaron que se permitía dicha presentación como por ejemplo en el caso de la Norma para Manzanas, y propusieron permitir lo mismo para los aguacates. A este respecto, algunas delegaciones observaron que dicha práctica no era común para los aguacates, a diferencia del caso de las manzanas, para las cuales existían claramente distintos grupos de color que se podían colocar en un mismo envase para una mejor presentación. Ante la variedad de opiniones, el Comité convino en dejar este texto en corchetes para someterlo a mayores deliberaciones.

Sección 6.2.4 – Identificación Comercial

67. El Comité acordó remplazar “números” por “conteo” en la tercera viñeta ya que es un término más ampliamente utilizado en la clasificación por calibres para frutas y hortalizas por la congruencia con la disposición en la Sección 3.

Sección 7 – Contaminantes

68. El Comité enmendó la Sección de acuerdo con su decisión anterior de alinear la disposición al texto estandarizado establecido en el Manual de Procedimientos (*ver* párr. 6).

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma para el Aguacate

69. El Comité acordó remitir el anteproyecto revisado a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (*ver* Apéndice IV).

70. También convino en volver a formar el Grupo de Trabajo electrónico²² para el Aguacate, abierto a todos los Miembros y Observadores, que será dirigido por Cuba y que trabajará en inglés y español y redactará un texto de proyecto revisado, concentrándose en las disposiciones relativas a la calidad; en particular a los requisitos de madurez y a las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, para observaciones adicionales y su examen en la siguiente reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS CHILES PICANTES (AJÍES) (N17-2008) (Tema 4b del Programa)²³

71. El Comité recordó que en la 14^o Reunión del Comité se acordó comenzar un nuevo trabajo para la Norma de los Chiles Picantes (Ajíes) aprobada en el 31^o Período de Sesiones de la Comisión, y establecer un Grupo de Trabajo electrónico para los Chiles Picantes, dirigido por México para elaborar un anteproyecto de Norma para su examen por el Comité.²⁴

72. El comité observó que la Delegación de México había preparado una revisión del anteproyecto de Norma tomando en cuenta los comentarios escritos, remitidos durante la reunión y enfocó los debates en este documento (CRD 13). El Comité consideró cada sección del anteproyecto de Norma, y además de las correcciones editoriales, hizo la siguiente enmienda y comentarios.

Sección 1 – Definición del Producto

73. Varias delegaciones cuestionaron si los tipos comerciales mencionados en la lista en esta sección eran lo suficientemente integrales como para cubrir las variedades que se comercian internacionalmente. También se observó que no era una práctica común en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas indicar las variedades en la definición del producto. Como el propósito de la inclusión de estos tipos comerciales era aclarar que esta Norma cubre solamente a los chiles (ajíes picantes), el Comité acordó quitar la referencia a los tipos comerciales y en su lugar colocar una nota al pie de página que indique que esta Norma aplica a los chiles que tienen una pungencia mayor a 1000 grados Scoville. De manera adicional se acordó quitar las referencias a los tipos comerciales en todo el documento.

Sección 2.1-Requisitos Mínimos

74. El Comité estuvo de acuerdo con las enmiendas propuestas por México para alinear las disposiciones con las disposiciones ampliamente utilizadas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, y también acordó tomar en cuenta los comentarios por escrito que se presentaron en la sesión actual.

²² Los siguientes miembros expresaron interés en participar en el Grupo de Trabajo electrónico: Argentina, Australia, Bolivia, Burundi, Chile, Colombia, República Dominicana, Comunidad Europea, Francia, Jamaica, Kenia, México, Nueva Zelanda, Panamá, Paraguay, Filipinas, Tailandia, Uganda y Estados Unidos de América.

²³ CX/FFV 09/15/8; CX/FFV 09/15/8-Add.1(comentarios de Argentina, Costa Rica y Japón); CX/FFV 09/15/8-Add. 2 (comentarios de la Comunidad Europea); CRD 2 (comentarios de México), CRD 3 (comentarios de India), CRD 6 (comentarios de Malasia); CRD 7 (comentarios de Tailandia); CRD 8 (comentarios de Indonesia); CRD 13 (comentarios de México); CRD 14 (comentarios de Kenia).

²⁴ ALINORM 08/31/35, párr. 106-107.

Sección 2.2-Clasificación

75. El comité sostuvo una vasta discusión acerca del Cuadro 1 “Clasificación de chiles por calidad”, que mencionan las tolerancias para varios tipos de defectos en cada categoría.

76. Una delegación señaló que los términos utilizados en el cuadro, tales como defectos biológicos, meteorológicos o entomológicos, no se entenderían con facilidad, ya que el texto revisado ya no incluía el Anexo B, el cual proporcionaba la descripción de cada grupo de defectos. El Comité acordó reinsertar el Anexo B para facilitar la comprensión de los defectos mencionados en el Cuadro 1.

77. El Comité observó que el cuadro se había simplificado a partir de la propuesta original contenida en CX/FFV 09/15/8, la cual agrupaba defectos en cuatro categorías, a cada una de las cuales se le asignó una tolerancia de defectos. Sin embargo el comité no pudo considerar a detalle esta nueva propuesta y sus implicaciones en cuanto a la clasificación por restricciones de tiempo. También se observó que cuando se fusionan dos o más grupos de defectos, las tolerancias para el grupo que se fusionó deberán tomar en cuenta las tolerancias asignadas a los grupos de defectos correspondientes. De manera adicional se observó que la nota aclaratoria colocada en la parte inferior del Cuadro 1 debería mejorarse de tal manera que aclare cómo se debe interpretar esta tabla.

78. El Comité acordó colocar el Cuadro 1 completo así como su nota aclaratoria entre corchetes para su futuro examen. Se observó que la presentación de las tolerancias para defectos era significativamente diferente a la contenida en otras normas para frutas y hortalizas frescas, donde las tolerancias se asignan, generalmente, a defectos que se pueden reconocer (por ejemplo, rozaduras, rajaduras curadas y magulladuras) independientemente de las causas de los defectos (por ejemplo, mecánicos, biológicos y fisiológicos). El Comité acordó que el examen adicional de esta sección deberá incluir la posibilidad de adoptar este enfoque más común para definir de mejor manera las categorías y facilitar su comprensión.

Sección 3 – Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibre

79. Una delegación sugirió que este cuadro debería revisarse debido a que los tipos comerciales, a los cuales se refiere este cuadro para proporcionar rangos de calibres, se quitaron de la definición de producto (véase parr. 73). Varias delegaciones observaron que el cuadro de la clasificación por calibres incluía solamente un pequeño subconjunto de tipos comerciales de chiles (ajíes picantes) disponibles a nivel mundial, mientras que el listado integral de variedades requeriría una cantidad significativa de recursos, ambos para su desarrollo, lo cual ha tratado de evitar el Comité al considerar las normas para uvas de mesa y manzanas. A este respecto, se recordó nuevamente que el Comité Ejecutivo había observado que el uso de listas en los textos del Codex demorarían en general el avance del trabajo (Véase parr. 33).

80. En vista de estos comentarios, el Comité acordó colocar la sección completa entre corchetes para su futuro examen.

Sección 7- Aditivos Alimentarios

81. El Comité observó que ninguna otra norma del Codex para frutas y hortalizas frescas contiene una sección acerca de aditivos Alimentarios y se cuestionó si esta sección se requería o no. Se observó que en la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), si bien no se permitió utilizar aditivos alimentarios en hortalizas frescas no tratadas (categoría alimentaria 04.2.1.1), ciertos aditivos alimentarios para tratar la superficie, tales como conservadores y agentes abrillantadores, se permitieron en hortalizas frescas con la superficie tratada (categoría alimentaria 04.2.1.2); por consiguiente fue necesario permitir de manera explícita el uso de aditivos para tratar superficies en chiles (ajíes picantes), esta sección deberá hacer referencia a los aditivos alimentarios aceptados en la categoría alimentaria 04.2.1.2.

82. Varias delegaciones expresaron la opinión de que los aditivos alimentarios no eran necesarios para los chiles (ajíes picantes) y sugirieron eliminar esta sección. También se observó que el hecho de incluir o no una sección para aditivos alimentarios es una cuestión que aplica a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas en general, y no en particular para esta Norma. Por lo tanto, el comité acordó quitar la sección de aditivos alimentarios de la Norma y sostener una plática cuando considere la propuesta del Modelo General para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Sección 8 – Contaminantes

83. El Comité enmendó la Sección de acuerdo con su decisión anterior de armonizar la disposición con el texto estandarizado establecido en el Manual de Procedimientos (ver párr. 6).

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma para Chiles Picantes (Ajíes)

84. El Comité acordó regresar el anteproyecto de Norma al Trámite 3 para comentarios futuros, en particular para la clasificación (Sección 2.2) y la clasificación por calibres (Sección 3) (véase Apéndice V).

85. También se acordó restablecer el Grupo de Trabajo electrónico²⁵, para los Chiles Picantes (Ajíes), dirigido por México y abierto a todos los Miembros y Observadores, quienes trabajarán en inglés y en español y prepararán un texto revisado en base a los comentarios presentados en el Trámite 3, para comentarios adicionales y su examen en la siguiente reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMATE DE ÁRBOL (N18-2008) (Tema 4c del Programa)²⁶

86. El Comité recordó que durante su 14ª Sesión acordó iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma para el Tomate de Árbol, que fue posteriormente aprobado por el 31º Período de Sesiones de la Comisión, así como establecer un grupo de trabajo electrónico sobre el Tomate de Árbol dirigido por Colombia, para preparar un anteproyecto de Norma para su examen por el Comité.²⁷

87. El Comité examinó cada sección del anteproyecto de Norma e hizo los siguientes comentarios y modificaciones:

Título

88. El Comité acordó conservar el término “Tree Tomatoes/Tomates de Árbol” en las versiones en inglés y español y utilizar el término “Tamarillo” en la versión en francés, aunque permite otros nombres dependiendo de cada región en un pie de página.

Sección 2 - Definición del Producto

89. El Comité hizo varias modificaciones para que las disposiciones concuerden con las que normalmente se aplican en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Sección 2.1 - Requisitos Mínimos

90. El Comité volvió a redactar la disposición relativa al pedúnculo para que quedara claro que el pedúnculo deberá estar presente hasta el primer nudo sin que éste se corte.

91. El Comité modificó el pie de página 2 sobre el olor causado por los conservantes utilizados, para hacer referencia a la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (GSFA). El Comité observó que la ausencia de disposiciones en la Norma General en relación con un aditivo alimentario específico o con la utilización específica de un aditivo alimentario (p. ej. disposiciones relativas a un conservante específico para su utilización en el tratamiento de superficie para frutas frescas) no necesariamente significaba que su utilización no estuviera permitida por la GSFA, como se establece en el Preámbulo de la GSFA.

92. En la Sección 2.1.1, el Comité convino borrar las palabras “para consumo” a fin de que concordara con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas que incluyen la misma disposición. Asimismo, el Comité examinó una propuesta para modificar el pie de página 3, mediante la cual los tomates de árbol maduros deberán tener coloración total hasta el cáliz; sin embargo, se hizo notar que no todas las variedades presentaban un color homogéneo cuando estaban maduras. Por consiguiente, el Comité decidió dejar la disposición sin modificaciones.

En la Sección 2.2.1 - Categoría “Extra”

93. El Comité convino borrar la referencia al “tipo comercial” para que concordara con las disposiciones relativas a la definición del producto (Sección 1) que sólo hacía referencia a “variedades comerciales”, y aplicar este cambio a todo el documento.

Sección 2.2.2 - Categoría I

94. El Comité acordó borrar las disposiciones relativas al “pedúnculo curvo” ya que éste no estaba relacionado con un defecto de forma de la fruta y no tenía relevancia en la calidad del producto final.

²⁵ Los siguientes miembros expresaron su interés en participar en el Grupo de Trabajo electrónico: Argentina, Australia, Bolivia, Colombia, Costa Rica, República Dominicana, India, Indonesia, Jamaica, Kenia, Nigeria, Panamá, Paraguay, Tailandia y los Estados Unidos de América.

²⁶ CX/FFV 09/15/9; CX/FFV 09/15/9-Add.1 (comentarios de Argentina e Irán); CX/FFV 09/15/9-Add.2 (comentarios de Nueva Zelanda); CRD 7 (comentarios de Tailandia), CRD 14 (comentarios de Kenia).

²⁷ ALINORM 08/31/35, párr. 106-107.

Sección 3 - Clasificación por calibres

95. El Comité intercambió puntos de vista sobre la conveniencia de conservar las actuales disposiciones relacionadas con la clasificación por calibres, p. ej. tablas de clasificación por calibres con base en el diámetro y el peso, incluyendo la referencia al número de unidades por envase o la inclusión de una descripción general de cómo el tomate de árbol se pueden clasificar por calibres, p. ej. diámetro, peso, conteo, etc., sin indicación de los códigos de calibre ni rangos numéricos asociados, a fin de darle flexibilidad a la aplicación de diferentes prácticas de clasificación por calibres en el mundo.

96. Una delegación observó que la utilización de dos códigos de calibre distintos (letras y números), para la clasificación por calibres con base en el diámetro y el peso, podría causar confusión y que el diámetro no era un indicador confiable para la clasificación por calibre, ya que el tomate de árbol varía en su forma, p. ej. redondos, oblongos, etc.; por lo tanto, se debería eliminar el calibre con base en el diámetro. Se observó que la clasificación por calibre con base en el diámetro era una práctica comercial vinculada a una tecnología empleada por los productores y una práctica comercial establecida en ciertos países y que mantener ambas tablas de clasificación por calibres le daría flexibilidad a la implementación de la Norma. Asimismo, se observó que sustituir las tablas de clasificación por calibres por una descripción general podría repercutir en las tolerancias de calibre y homogeneidad del producto en el envase y que si dicha opción se incluía se debería establecer por lo menos un calibre mínimo para garantizar la homogeneidad. A este respecto, se observó también que una descripción general no establecería la armonización de la clasificación por calibre especialmente debido a que las normas del Codex se utilizan como referencia para disposiciones nacionales y para garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos, y que la apertura de las disposiciones relativas a la clasificación por calibre podría dar lugar a barreras técnicas para el comercio al permitir potencialmente prácticas de clasificación por calibre más estrictas de lo necesario en el comercio del tomate de árbol.

97. El Comité no pudo tomar una decisión sobre qué método aplicar a la clasificación por calibres y por lo tanto acordó conservar las dos opciones y poner toda la sección entre corchetes, incluyendo otras disposiciones relacionadas que podrían necesitar ajustes dependiendo del método de clasificación por calibre que el Comité adopte, p. ej. tolerancias de calibre. Al tomar esta decisión, el Comité convino incluir disposiciones relativas al conteo, además de las relativas al peso, para demostrar cómo el conteo y el peso correspondían y también para permitir que se utilizara el conteo en su totalidad como una alternativa al peso; en consecuencia, se borró el pie de página 4 en relación con el número de unidades por envase puesto que ya no fue necesario.

Sección 7 - Contaminantes

98. El Comité modificó la Sección de conformidad con la decisión que había tomado previamente a fin de que la disposición concordara con el texto normalizado tal como se establece en el Manual de Procedimientos (véase párr. 6).

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma para el Tomate de Árbol

99. El Comité acordó enviar el anteproyecto de Norma a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (véase Apéndice VI).

100. El Comité también acordó volver a convocar al Grupo de trabajo electrónico²⁸ para el tomate de Árbol, dirigido por Colombia, que trabajara en inglés y español, y abierto a todos los Miembros y Observadores para volver a revisar el documento, en especial la Sección 3 sobre clasificación por calibres y las disposiciones relacionadas que pudieran necesitar ajustes respecto de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, p. ej. tolerancias de calibre, para comentarios ulteriores y debates en su próxima sesión.

MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5 del Programa)

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5a del Programa)²⁹

101. El Comité recordó que la última reunión ha dado lugar a consideraciones generales y específicas sobre la propuesta de modelo general y convino pedir otros comentarios para su examen en dicha reunión.³⁰ El Comité reconoció que, por falta de tiempo, no sería posible discutir a detalle cada una de las secciones de la propuesta de

²⁸ Los siguientes miembros expresaron su interés en participar en el Grupo de Trabajo electrónico: Australia, Bolivia, México, Nueva Zelanda, Filipinas y los Estados Unidos de América.

²⁹ ALINORM 08/31/35, App.V; CX/FFV 09/15/10 (comentarios de Australia, Brasil, la Comunidad Europea e Irán); CX/FFV 09/15/10-Add.1 (comentarios de Mali, Filipinas y los Estados Unidos de América); CRD 3 (comentarios de la India); CRD 6 (comentarios de Malasia); CRD 7 (comentarios de Tailandia); CRD 9 (comentarios de Uruguay); CRD 11 (comentarios de Paraguay); CRD 15 (Modelo General de Norma de la CEPE para frutas y hortalizas frescas).

³⁰ ALINORM 08/31/35, párr. 35.

modelo general pero quedó de sostener una discusión general sobre el método a adoptar para la elaboración de este documento, con el objeto de facilitar su análisis en las reuniones posteriores del Comité.

102. Se observó que la definición del producto deberá tomar en cuenta la cuestión del lugar de aplicación de las normas, en particular, la identificación de las disposiciones que deberían ser aplicadas en las diferentes etapas del control de importación y/o exportación. Este último punto reviste una importancia particular en relación al establecimiento de las tolerancias de calidad específicas teniendo en cuenta un cierto grado de deterioro tal como la podredumbre y la descomposición interna que pueden presentarse en los productos frescos durante su transporte y almacenamiento, con motivo de su grado de desarrollo o de su naturaleza perecedera. En este sentido, sería conveniente incluir una referencia adecuada a las secciones correspondientes de las *Directrices para los sistemas de control de importación de alimentos* (CAC/GL 47-2003) en el modelo general, para buscar soluciones a problemas de aceptación, rechazo, reclasificación, etc. al momento de la inspección. Por otra parte, la propuesta de modelo general deberá establecer un vínculo entre las disposiciones relativas a la calidad y las tolerancias de calidad, así como tener en cuenta las disposiciones esenciales de calidad que deberán estar señaladas en las categorías de calidad; sobre la manera de administrar los defectos en las categorías de calidad, como por ejemplo, los calificadores cuantitativos a diferencia de los cualitativos (valores numéricos, porcentajes en lugar de la utilización de términos como “prácticamente”, “muy leves” y “leves”, etc.); qué método utilizar para definir los requisitos de madurez, p. ej. los requisitos mínimos a diferencia de una descripción general para facilitar el carácter incluyente de las normas; qué método utilizar para definir las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, p. ej. las tablas de clasificación por calibre que indican códigos/rangos de calibres, a diferencia de una formulación general que convendría a la industria internacional y estaría adaptada a las prácticas comerciales así como a las exigencias de homogeneidad. Además, habría que aclarar la inclusión de las variedades y/o tipos comerciales después de la discusión de las normas para los aguacates y los chiles picantes (ajíes).

103. Sería conveniente establecer claramente la naturaleza de la propuesta de modelo general como documento de orientación para ayudar al Comité a puntualizar las normas sobre frutas y hortalizas frescas, y no como un modelo rígido a seguir, mientras tanto las disposiciones se bastan a sí mismas para justificar su inclusión en las normas; de tal suerte que las disposiciones de la propuesta de modelo general se deberán aplicar con flexibilidad para tener en cuenta las características adecuadas del producto normalizado. En este sentido, la alocución inicial debería subrayar este hecho de una manera más elocuente.

104. Ha sido señalado posteriormente que la propuesta de modelo general deberá continuar siendo desarrollada para establecer una coherencia a través de las normas Codex sobre frutas y hortalizas frescas, concentrándose en la calidad esencial y en las disposiciones de seguridad para mejorar la calidad del producto; promover los principios del comercio equitativo y reducir los costos de cumplimiento en la industria. En este sentido, su alcance debería incluir un párrafo para permitir productos innovadores que estén fuera de toda disposición específica en las normas, de tal manera que no se conviertan en obstáculos técnicos al comercio. Además, las disposiciones del etiquetado deberán estar acordes a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), en particular, lo que concierne el país de etiquetado de origen. Por otra parte, se indicó que el estado de la propuesta de modelo general deberá establecer claramente si se trata de un documento de consulta para uso interno del Comité.

105. Otros comentarios retomaron la necesidad de armonizar la propuesta de modelo general del Codex y de la CEPE para garantizar prácticas de comercio equitativo y evitar el doble trabajo; si la sección sobre aditivos alimentarios se deberá mantener ya que algunos aditivos como los conservantes se utilizan en realidad como tratamiento de superficie de algunos productos después de la cosecha; mientras tanto, otros comentarios afirman que no hay que utilizar aditivos para frutas y hortalizas frescas. Se ha mencionado igualmente la necesidad de armonizar el uso de los códigos de calibre (cifras o letras, orden ascendente o descendente); la inclusión de disposiciones esenciales, por ejemplo, la supresión de disposiciones que usualmente no se aplican en las normas Codex sobre frutas y hortalizas frescas, como aquellas que se refieren a la inclusión de una lista de variedades; la inclusión de una guía sobre las disposiciones que no deberán aparecer en una norma internacional como la del Codex.

106. El Comité señaló que el lugar de aplicación de las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, que incluye el establecimiento de tolerancias específicas de calidad en la etapa de exportación/control, ya se ha discutido en reuniones previas. Por lo tanto, el Comité aceptó pedir al Secretariado del Codex preparar un documento de antecedentes que incluya las discusiones de las reuniones previas, así como otra información importante a este respecto, con miras a facilitar la discusión de esta cuestión.

Conclusión

107. El Comité aceptó considerar la propuesta de modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas en su próxima reunión, a la luz de esta discusión, y adjuntar la propuesta de Modelo general al informe de esta reunión para comentarios adicionales.

GLOSARIO DE TÉRMINOS EMPLEADOS EN LA PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5b del Programa)³¹

108. En la última reunión, el Comité recordó que se consideró la necesidad de tener un glosario de términos (terminología) empleados en las normas Codex sobre frutas y hortalizas frescas, así como el lugar apropiado para incorporar el mismo en la propuesta de Modelo General. A la luz de los debates, el Comité había acordado crear un Grupo de trabajo electrónico dirigido por Francia, para preparar un glosario de los términos utilizados en el Modelo General para las normas Codex para frutas y hortalizas frescas, con enfoque particular en las definiciones relativas a la Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II para comentarios y examen durante esta reunión del comité.³²

109. Algunas delegaciones expresaron su opinión en el sentido de que los términos puestos en el glosario deberían ser ampliados para definir los que corresponden a las normas Codex sobre frutas y hortalizas frescas y que no necesariamente se discutirían como parte del lenguaje normalizado en esta propuesta de Modelo General.

110. El Comité señaló que el desarrollo del glosario estaba vinculado con las disposiciones aplicadas en la propuesta de Modelo General. Sin embargo, en una discusión sobre el método a aplicarse, en particular, en relación con las disposiciones esenciales de calidad que deberán incluirse en la propuesta de Modelo General, el Comité aceptó suspender el desarrollo del glosario por preferir un desarrollo posterior y una eventual finalización de las disposiciones en el modelo general.

PROPUESTA DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 6 del Programa)³³

111. En vista de la finalización de las Normas para Yuca (Mandioca) Amarga y la Manzana, el Comité consideró las propuestas para nuevos trabajos y otras cuestiones relacionadas como se indica a continuación.

Granada

112. El Comité observó que en el 32º Período de Sesiones de la Comisión se acordó remitir la propuesta para la Norma de la Granada al CCFFV para su examen como trabajo nuevo en reconocimiento del firme interés de muchos miembros para elaborar una norma global para este producto y mencionando que la revisión crítica por parte del Comité Ejecutivo no había hecho mención de ninguna deficiencia en el documento de proyecto.

113. Varias delegaciones expresaron su apoyo al desarrollo de una norma internacional para la granada y el Comité convino en solicitar la aprobación de la Comisión para el nuevo trabajo sobre la Granada (ver Apéndice VIII).

114. El Comité observó que el documento de Proyecto ya venía acompañado por un anteproyecto de Norma elaborado por Irán previa consulta con otros países interesados y se propuso solicitar un procedimiento acelerado a la Comisión. En este respecto, también se mencionó que aún sin tener que solicitar un procedimiento acelerado, el Comité podría completar la Norma en su siguiente reunión si la Norma estuviera lista para su adopción en el Trámite 5/8, lo cual aportaría flexibilidad en caso de que el Comité necesitara someter a más observaciones la Norma durante su siguiente reunión. En virtud de lo anterior, el Comité acordó continuar con el procedimiento normal.

³¹ CX/FFV 09/15/11; CX/FFV 09/15/11-Add.1 (comentarios de Argentina e Irán); CX/FFV 09/15/11-Add.2 (comentarios de Brasil); CRD 3 (comentarios de la India); CRD 7 (comentarios de Tailandia); CRD 9 (comentarios de Uruguay).

³² ALINORM 08/31/35, párr. 32-35.

³³ ALINORM 08/31/35, Apéndice VI; CX/FFV 09/15/2; CX/FFV 09/15/12 (comentarios de Brasil, Comunidad Europea, Irán); CX/FFV 09/15/12-Add. 1 (comentarios de Irán y Filipinas); CRD 3 (comentarios de la India); CRD 4 (comentarios de los Estados Unidos de América); CRD 5 (comentarios de la Comunidad Europea); CRD 6 (comentarios de Malasia); CRD 11 (comentarios de Paraguay).

115. El Comité también acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico³⁴ para la Granada dirigido por Irán, abierto a todos los Miembros y Observadores y que trabajaría sólo en inglés para redactar un anteproyecto de Norma y someterlo a observaciones y al examen del Comité en su siguiente reunión, dejando el nuevo trabajo pendiente para su aprobación en el 34º Período de Sesiones de la Comisión.

Durián

116. El Comité recordó que la 61ª Reunión del Comité Ejecutivo había recomendado a la Comisión que devolviera la propuesta de nuevo trabajo para el durián al Comité solicitando reconsiderar la justificación de un trabajo nuevo conformemente con el *Criterio de Trabajo Prioritario Aplicable a los Productos*, especialmente con respecto a barreras potenciales al comercio, y referir esta cuestión al Comité de Coordinación para Asia (CCASIA), especialmente para considerar si el desarrollo de una norma regional no sería apropiado³⁵. Se observó posteriormente, que el 31º Período de Sesiones de la Comisión había aceptado reenviar la cuestión ante el Comité, a petición de la Delegación de Tailandia, a la vista de la carga actual de trabajo del CCASIA.³⁶

117. El Comité observó que no se había presentado ningún documento de Proyecto en la reunión actual. La Delegación de Tailandia expresó el interés de seguir desarrollando el nuevo trabajo sobre el durián en la siguiente reunión del Comité.

Cantarelo (Rebozuelo)

118. El Comité observó que la propuesta de conversión de la Norma para el Hongo Fresco “Cantarelo” (Norma Regional Europea CODEX STAN 40-1981) a una norma internacional se había remitido al Comité como resultado de una solicitud anterior de la Comisión, como parte del proceso de actualización de las normas de producto, incluyendo la posible conversión de las normas regionales a normas internacionales. El Comité recordó que no se había tomado ninguna medida respecto a la solicitud y que en su última sesión había convenido mantener el cantarelo en la Lista de Prioridades mientras se finaliza la Norma de la CEPE para el Cantarelo.

119. Al mencionarse que era probable que la CEPE finalizara la Norma para el Cantarelo en la 65ª Reunión del Grupo de Trabajo (noviembre de 2009), el Comité accedió a solicitar, por medio de la Comisión, al Comité Coordinador para Europa, mismo que había elaborado esta Norma Regional, que considerara la necesidad de una norma internacional para el cantarelo, y, en caso afirmativo, remitiera la propuesta para su conversión al CCFV para someterlo a su consideración, con un documento de Proyecto adjunto.

Otras consideraciones

120. El Comité recordó que la Lista de Prioridades se había elaborado en su primera sesión en 1988, mucho antes de que se implementara el proceso actual de la revisión crítica basado en documentos de Proyecto. Al mencionar que la mayor parte de los productos actualmente incluidos en la Lista de Prioridades no fueron considerados por el Comité con base en el documento de proyecto, y que cualquier nuevo trabajo deberá estar acompañado, como lo propuso la Comisión, por un documento de proyecto, el Comité acordó detener la actualización de la lista de prioridades.

121. El Comité observó que las propuestas para el nuevo trabajo se solicitarán continuamente mediante una Circular adjunta a los informes de la reunión y que se invita a cualquier miembro a proponer nuevos trabajos por medio de la presentación de un documento de proyecto con anticipación a la reunión para conceder el tiempo suficiente a los otros miembros para examinar la propuesta.

OTROS ASUNTOS (Tema 7 del Programa)

122. El Comité observó que no había otros asuntos por discutir con respecto a este tema del Programa.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE SESIÓN (Tema 8 del Programa)

123. Se informó al Comité que la 16ª 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 exacto del evento serán decididos entre los Secretariados del Codex y de México.

³⁴ Los siguientes miembros expresaron su interés en participar en el Grupo de Trabajo electrónico: Argentina, Australia, Bolivia, Chile, India, Japón, Tailandia, y los Estados Unidos de América.

³⁵ ALINORM 08/31/3A, párr. 100.

³⁶ ALINORM 08/31/REP, párr. 103.

ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A :	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO ALINORM 10/33/35
Proyecto de Sección 6 “Marcado o Etiquetado” (Proyecto de Norma para la Yuca/Mandioca Amarga)	8	Gobiernos 38ª reunión del CCFL 33º período de sesiones de la CAC	párr. 23 y Apéndice II
Proyecto de Norma para las Manzanas	8	Gobiernos 38ª reunión del CCFL 33º período de sesiones de la CAC	párr. 47 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma para el Aguacate (revisión de CODEX STAN 197-1995) (N19-2008)	5	Gobiernos 33º período de sesiones de la CAC Grupo de trabajo electrónico liderado por Cuba 16ª reunión del CCFFV	párrs. 69-70 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para el Tomate de Árbol (N18-2008)	5	Gobiernos 33º período de sesiones de la CAC Grupo de trabajo electrónico liderado por Colombia 16ª reunión del CCFFV	párrs. 99-100 y Apéndice VI
Anteproyecto de Norma para el Chile (N17-2008)	2/3	Gobiernos Grupo de trabajo electrónico liderado por México 16ª reunión del CCFFV	párrs. 84-85 y Apéndice V
Anteproyecto de Norma para la Granada	1/2/3	33º período de sesiones de la CAC Grupo de trabajo electrónico liderado por Irán 16ª reunión del CCFFV	párrs. 113 y 115 y Apéndice VIII
Propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas	–	Gobiernos Secretariado del Codex 16ª reunión del CCFFV	párrs. 106-107 y Apéndice VII
Glosario de términos utilizados en la propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas	Suspendido	–	párr.110
Propuestas de nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas	–	Gobiernos 16ª reunión del CCFFV	párr.121

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson: Dr. FRANCISCO RAMOS GÓMEZ
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: framos@economia.gob.mx

Assistant to the Chairperson: INGRID MACIEL PEDROTE
Assistant du Président: Director 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 94 80
Fax: 55 20 97 15
E-mail: imaciel@economia.gob.mx

**ARGENTINA
ARGENTINE**

VIDAL Nicolás
Encargado de Negocios A.i
Embajada de la Rep. Argentina en México
Tel: 5520 9430
E-mail: piradaembajada@prodigy.net.mx

CHICHIZOLA Gabriela
Embajada de la Rep. Argentina en México
Tel: 5520 9430
E-mail: comercialembajada@prodigy.net.mx

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

SOLOMON Robert
Manager, International Foods Standards
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Australia
Tel: 61 2 6272 5945
Fax: 61 2 6272 3025
E-mail: rob.solomon@daff.gov.au

BENNETT Richard
Product Integrity Manager
Horticulture Australia Limited
PO Box 1968
Shepparton VIC 3632
Australia
Tel: 61358253753
Fax: 61358255031
E-mail: richard.bennett@horticulture.com.au

**BOLIVIA
BOLIVIE**

TORREZ Zamora Marco Antonio
Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria SENASAG
Ministerio de Desarrollo Rural y Tierra
Calle Jose Natush S/n SENASAG Oficina Nacional,
Trinidad- Bolivia
Tel: 591 3462 8107 Ext 1601
Fax: 591 34624194
E-mail: mtorrez@hotmail.com

**BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL**

FONTES Coelho Leandro Karina
Fiscal Federal Agropecuario
Ministério de Agricultura, Pecuária y Abastecimiento
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
Sala 352
Tel: 5561 32183251
Fax: 5561 3224 4322
E-mail: karina.leandro@agricultura.gov.br

DE CASTRO Silva Alexandre
Fiscal Federal Agropecuario
Ministério de Agricultura, Pecuária y Abastecimiento
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
Sala 352
Tel: 55 61 3218 3251
Fax: 5561 3224 4322
E-mail: alexandre.silva@agricultura.gov.br

BURKINA FASO

KOROGHO Sana

Inspecteur Phytosanitaire, Chef du Service Controle
Phytosanitaire et Pesticides
Ministère de L'Agriculture, de L'Hydraulique et des
Ressources Halieutiques
Direction de la Protection des Vegetaux
01 BP 5362 Ouagadougou 01 Burkina Faso
Tel: (00226) 5036 19 15
(00226) 5036 18 65
E-mail: sageko2000@yahoo.fr

BURUNDI

NZINAHORA Gervais

Permanent Technical Secretary
Burundi Bureau of Standards and Quality Control (BBN)
Boulevard de la Tanzanie N°500
P.O.BOX 3535Bujumbura / Burundi
Tel: 257 79 43 57 56
257 22 22 15 77
257 22 22 18 15
Fax: 257 22 22 55 95
E-mail: nzigervais2002@yahoo.fr

CANADA

CANADÁ

REDDICK Ronna

Regulatory Officer
Canadian Food Inspection Agency, Policy and Programs
Branch, Agrifood, Meat and Seafood Safety Directorate,
Agrifood Division, Performance Management and Liaison
Section, 1400 Merivale Road,
T1/4/327, Ottawa, Ontario, Canada, K1A0Y9
Tel: (613) 773-6190
Fax: (613) 773 6282
E-mail: ronna.reddick@inspection.gc.ca

CHILE

CHILI

URRUTIA ANABALÓN Antonieta

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

PANIAGUA Ramírez Karla

Asistente de la Consejería Agrícola
Embajada de Chile, Consejería Agrícola
Calle del Rio 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

ESCUADERO Mira Paulina

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

ECHEVERRÍA Vásquez Héctor Andrés

Agregado Agrícola
Embajada de Chile, Consejería Agrícola
Calle del Río 23.Col. Barrio de Santa Catarina
Del. Coyoacán. C.P. 04100 México D.F.
Tel: 5658 4928
E-mail: hector.echeverria@consejagri.org

COLOMBIA

COLOMBIE

MUNAR León Ricardo Enrique

Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas Tecnicas y Certificación
ICONTEC
Carretera 37 N°52-95 Bogota D.C.
Tel: 571 6078888 Ext. 1442
Fax: 571 3150613
E-mail: rmunar@icontec.org

CIFUENTES Rodríguez Giovanni

Ingeniero Agrícola
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos (INVIMA)
Cra.68d #17- 11 Zona Industrial Montevideo (Bogotá D.C)
Tel: 2948700 Ext. 3924
Cel: 300 558 9037
Fax: 2948700 Ext. 3920
E-mail: gcifuentesr@gmail.com

COOK ISLANDS

ÎLES COOK

ISLAS COOK

NGATOKO Ta Ngatoko

Director Biosecurity National Codex Contact Point
National Codex Contact Point, P.O.Box 96, Ministry of
Agriculture, Government of the Cook Islands, Cook Islands
Tel: +682 28 711
Fax: +682 21 881
E-mail: ngatoko@agriculture.gov.ck

COSTA RICA

MONTEVERDE Castro Gina

Supervisora Fitosanitaria
Ministerio de Agricultura y Ganadería Servicio Fitosanitario
del Estado, Departamento de Exportaciones Costa Rica
Tel: (506) 2260 8300 Etx.2054
(506) 2260 6721
Fax: (506) 2260 6721
E-mail: gmonteverde@proteconet.go.cr

ROJAS Gómez Marcela Patricia

Secretaría Técnica del Codex en Costa Rica
Ministerio Economía, Industria y Comercio
Secretaria Técnica del Codex
San José, Costa Rica
Tel: (506) 2235 2700 Ext. 265
Fax: (506) 2260 6721
E-mail: mrojas@meic.go.cr

CUBA

SÁNCHEZ García Cira Margarita

Jefe Calidad, Bioseguridad y Medio Ambiente
Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical
Ministerio de Agricultura
Presidente del Comité Técnico de Normalización Sobre
Frutas y Hortalizas Frescas NC CTN 54
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar, Playa.
Ciudad de la Habana, Cuba
C.P. 10600
Tel: (537) 209-3401
Fax: (537) 2046794
E-mail: calidad@iift.cu

SPECH Abreu Gwendolyne

Especialista
Ministerio de Comercio Exterior y La Inversion Extranjera
Dirección de Exportaciones. Infanta N°16 Esquina 23.
Vedado Plaza de la Revolución Ciudad de la Habana C.P.
10400
Tel: (537) 835 74 29
Fax: (537) 835 74 27
E-mail: gwendolyne.spech@mincex.cu

**DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
REPÚBLICA DOMINICANA**

DE JESÚS Santos Josué

Director Técnico, en la Dirección General de Normas y
Sistemas de Calidad, DIGENOR
Secretaría de Estado de Industria y Comercio (SEIC)
Av. México, Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan
Pablo Duarte,
Santo Domingo, D.N. Rep. Dominicana.
Tel: 809 686 2205, ext.295
E-mail: josue.maxfro@gmail.com
codexsespas@yahoo.com

**ERITREA
ÉRYTHRÉE**

MUSSIE Jovanni

Head of Laboratory of Eritrean Standards Institution
Eritrean Standards Institution, 171-1 N °9, P.O.Box 245,
Asmara, Eritrea
Tel: +291 1 120525
Fax: +291 1 120425
E-mail: mussiejovanni@yahoo.com

**ETHIOPIA
ÉTHIOPIE
ETIOPIÁ**

YALEM Berehan I Abraha

MRS
Chemical Society of Ethiopia and National Codex Committee
Member
Former President & Chemical Society & Ethiopia
Adiss Abeba, Ethiopia
P.O.Box 3516, +251 11 320 3439
Tel: +52 11 911 403 427
E-mail: yalemgidey@yahoo.com

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUROPEA**

HOLMA Risto

Administrador 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

VALENTIN Sandrine

Administrator
Unit C2 Olive oil, Horticultural Products
Office L130-7/58
B-1049 Bussels- Belgium
Tel: 00 32 229 668 75
Fax: (+ 32 2) 2998566
E-mail: sandrine.valentin@ec.europa.eu

VAN der Stappen Rudy

Deputy Head of Unit
DG AGRI Unit C2 Horticultural Products, Olive Oil
Rue de la Loi 130 Office 7/77
B1049 Brussels Belgium
Tel: 00-32-2-29 54509
Fax: (+ 32 2) 2998566
E-mail: Rudy.van-der-Stappen@ec.europa.eu

**FRANCE
FRANCIA**

TRIVES-CREMIEUX Marie Isabelle

Inspector de la DGCCRF
Directorate for Competition Policy,
Consumer Affairs and Fraud Control Ministry of Economy,
Industry and Employment
Teledoc 251-59 Bd Vicent Auriol – 75703 Paris CEDEX 13
France
Tel: 00 33 144 97 31 52
E-mail: marie-isabelle.cremieux@dgccrf.finances.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

HENNING Christiane

Oberregierungsrätin
Federal Ministry of Food
Agriculture and Consumer Protection
PO Box 14 02 70, D-53107 Bonn
Tel: 49 (0)228/ 99 529 - 4958
E-mail: Christiane.Henning@bmelv.bund.de

**INDIA
INDE**

DAVE Sanjay

Director
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority (APEEDA), Ministry of Commerce,
Govt.of India New Delhi
Tel: +91 11 2651 3162
Fax: +91 11 2651 9259
E-mail: director@apeda.com

REDDY L. Shivarama

Dy. Commissioner (Hort)
Ministry of Agriculture, Govt. of India New Delhi
Tel: +91 11 2338 1850
Fax: +91 11 2338 8756
E-mail: shivareddy22@yahoo.co.in

**INDONESIA
INDONÉSIE**

ERVANDIARI Islana

Deputy Director, Biosafety Control of Plant Product,
Indonesian Agricultural Quarantine Agency Ministry of
Agriculture, Jln. Harsono RM, No. 3
Ragunan Jakarta
E Building, 5th Floor
Tel: 62217821637
Fax: 62217821637
E-mail: ervandiari61@yahoo.com

TUNUS Metrawinda

Expert Team on International Cooperation
Indonesian Agricultural Quarantine Agency Ministry of
Agriculture Jln. Harsono RM, No. 3 Building E, Jakarta
Selatan. Indonesia.
Tel: 6221 4750 873
E-mail: superangel1222@yahoo.com

PURWANTI Annisa Tyas

Third Secretary
Indonesian Embassy
Julio Verne No.27, Col. Polanco
11560 Mexico, D.F
Tel: 5280 6363
E-mail: annisatyas.kbrimexico@gmail.com

PASARIBU Charles

Assistant
Indonesian Embassy
Julio Verne No.27, Col. Polanco
11560 México D.F
Tel: 5280 6363
E-mail: economics3@hotmail.com

**IRAN
IRÁN**

AHMADI Nadia

Senior Expert on Fruits and Vegetables
Institute of Standard and Industrial Research of Iran
P.O.Box: 31585-163 Karaj-Iran
Tel: 0098-9121938143
Fax: 0098 2612803889
E-mail: n_ahmadi@isiri.org.ir

**ITALY
ITALIE
ITALIA**

FIDEGHELLI Carlo

Centro di Ricerca per la Frutticoltura
Via Fioranello, 52, 00134 Roma, Italy
Tel: +39 06 793481630
Fax: +39 06 79348110
E-mail: isfrmfid@mclink.it
carlo.fideghelli@entecra.it

IMPAGNATIELLO Ciro

Italian Codex Committee
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20, 00187 Roma, Italy
Tel: +39 06 46656046
Fax: +39 06 4880273
E-mail: ciro.impagnatiello@libero.it
c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

**JAMAICA
JAMAÏQUE**

GOLDSMITH Juliet

Pest Risk Analyst
Ministry of Agriculture & Fisheries,
Hope Gardens, Kingston 6
Tel: 1 876 977 7160
Fax: 1 876 977 7160
E-mail: jugoldsmith@moa.gov.jm
julietgoldsmith@gmail.com

**JAPAN
JAPON
JAPÓN**

YOSHIO Ayako

International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry
of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81 3 3507 4232
E-mail: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

KENYA

GITHINJI Mary

Plant Health Inspector
Kenya Plant Health Inspectorate Service,
P.O.Box 49592 00100 Nairobi Kenya
Tel: +254 667154, +254 (0)20 353 6171
E-mail: mgithinji@kephis.org

NYANGI Chacha Simon

Secretary External Trade
Ministry of Trade,
Box 43137 Nairobi 00100GPO
Tel: 254722523114
Fax: 25402315011
E-mail: simonnyangi@yahoo.com

MAINA John Kabue

Assistant Manager Quality Assurance
Kenya Bureau of Standards
P.O.Box 54974-00200
Nairobi-Kenya
Tel+254-020-605490
E-mail: kabuej@keb.org

MADAGASCAR

RAHARINJATOVO Noro Lanto Lydie

Responsable Du Laboratoire D'Hygiene Des Aliments et de
L'Environnement Institut Pasteur de Madagascar
Institut Pasteur de Madagascar BP 1274 Antananarivo 101
Madagascar
Tel: (261) 20 22 412 72 / (261) 33 07 618 79
Fax: (261) 20 22 415 34
E-mail: nravaoni@pasteur.mg

MALI
MALÍ

SAKO Mahamadou

Directeur Général Adjoint/ Agence Nationale de la Sécurité
Sanitaire des Aliments
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Tel: + (223)20220754
+ (223)66799979
E-mail: mahamadousako@yahoo.fr

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

CASTORENA Contreras José Juvenal

Director de Cultivos Agroindustriales
Coordinador del SC 13 de Frutas y Hortalizas Frescas del
CMCAC
Tel: (55) 3871 1000 Ext. 33294
Fax: (55) 3871 1000
E-mail: jose.castorena@sagarpa.gob.mx

JIMÉNEZ Rodríguez Gabriela Alejandra

Jefa de Departamento de Seguimiento Operativo a los
Sistemas Producto.
Secretaria del Subcomité Nacional No.13 Frutas y Hortalizas
Frescas del CMCAC
Tel: (55) 3871 1000 Ext. 28313
E-mail: gjimenez.dgvd@agarpa.gob.mx

VÁZQUEZ Morales Mateo

Asesor
Subcomité Nacional No.13 Frutas y Hortalizas Frescas del
CMCAC
Tel: (55) 55 386360
E-mail: mateo.360921@hotmail.com

CHÁVEZ González Carlos

UNIFRUT, A.C.
Tel: (614) 413 7726
Fax: (614) 413 1833
E-mail: unifrut@prodigy.net.mx

RAMÍREZ Meraz Moisés

Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y
Pecuarias INIFAP
Carretera Tampico Mante Km. 55, Villa Cuauhtémoc,
Tamaulipas, México
CP. 89610
Tel: 836 2760168
E-mail: mramirezmx@yahoo.com.mx

CANCHE Canche Eduardo

Gerente de Promotora Agroindustrial de Yucatán, S.A. de
C.V.
Tel: (999) 912 4222
E-mail: ecanche@habanero-yucatan.com

CANALES Alberto Fábian

Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Tel: 55464546
E-mail: afabian@imnc.org.mx

GONZÁLEZ Ferrusca Monica Gabriela

Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Tel: 55464546
E-mail: mgonzales@imnc.org.mx

GALLARDO Barrón Lizbeth Mayra

Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Tel: 55464546
E-mail: imgallardo@imnc.org.mx

NEPAL
NÉPAL

LAMA Jivan Prava

Director General
Department of Food Technology and Quality Control
Babar Mahal. Kathmandu Nepal.
Tel: 977 1 4262369
Fax: 977 1 4262337
E-mail: jiwanlama@gmail.com
dgdftqc@mail.com.np

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAÍSES BAJOS

VAN TILBORG Van Loon Ingebord

DRS
Ministry of Agriculture, Prins Clauslaan 8, 2595 AJ The
Hague, Netherlands
Tel: 0031 70 378 6561
E-mail: i.van.tilborg@minlnv.nl

NEW ZEALAND

NOUVELLE-ZÉLANDE

NUEVA ZELANDIA

PAK Henry

Technical Manager
Avocado Industry Council
P.O. Box 13267
Tauranga 3141, New Zealand
Tel: +647 571 6147
Fax: +647 571 6145
E-mail: henrypak@nzavocado.co.nz

JONES Gary

Business Manager
Pipfruit New Zealand INC
207 st Anbyns st West
Hastings 4122
Tel: +646 873 7080
Fax: +646 873 7089
E-mail: gary.jones@pipfruitnz.co.nz

FAWCET Phillip

Senior Programme Manager (International Standards)
New Zealand Food Safety Authority
P.O. Box 2835, Wellington
Tel: +64 4 894 2656
Fax: +64 4 894 2675
E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

NIGERIA

NIGÉRIA

ADEGBOYE, Abimbola Opeyemi

Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and
Control NAFDAC
Plot. 2032 Olusegun Obasanjo, Way
Wuse, Zone 7, Abuja, Nigeria
Tel: + 234 805 317 0810
E-mail: adegboye.a@nafdac.gov.ng
bimbostica@yahoo.com

ATUNBI Victoria Oladunni

Chief Agric Officer
Nigeria Agric Quarantine Service (NAQS)
South West Zonal HQ, Opposite MM2
PMB 12026, Ikeja, Lagos, Nigeria
Tel: +234 802 334 4616
E-mail: voatunbi@yahoo.com

EGWUONWU Chinyere Virginia

Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
52 Lome Street, Wuse Zone7, Abuja Nigeria
Tel: +234 80330084570
E-mail: chiokeyegwu@yahoo.com

BELLO, Salihu

Asst. Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and Control
Plot. 2032 Olusegun Obasanjo, Way
Wuse, Zone 7, Abuja, Nigeria
Tel: + 234 803 632 1076
E-mail: bello.s@nafdac.gov.ng

NWAGBARA, Charles Emeka

Assistant Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
52 Lome st Wuse Zone 7, Abuja Nigeria
Tel: + 234 8072 801 989
E-mail: nwagbara.charles@yahoo.com

PAKISTAN**PAKISTÁN****ZAHOOR Ahmad Malik**

Director General/P.D.
National Animal & Plant Health Inspection Services
Ministry of Food, Agriculture & Livestock
B-Block Pak Secretariat Room No. 316
Government of Pakista
Islamabad
Tel: 92 (0) 51 9211298
92(0) 51 9207376
Fax: 92 (0) 51 9220988
E-mail: naphis.pk@hotmail.com

YOUSFANI Abdul Majid

Commercial Counselor
Comercial Section, Embassy of Pakistan,
Hegel No. 512, Colonia Polanco,
Delegación Miguel Hidalgo,
México Distrito Federal,
C.P. 11570, México
Tel: +52 55 5003 4280
E-mail: yuosfani64@gmail.com

PANAMA**PANAMÁ****ABREGO Ruiz Federico**

Jefe del Departamento de Agroquímicos
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
República de Panamá
Río Tapia, Tocumen
Tel: (507) 220 0733 / 6780 4236
Fax: (507) 220 7981
E-mail: fedabreg@mida.gob.pa
fedabreg@yahoo.com

DUCREUX Bethancourt Abraham Antonio

Jefe del Departamento de Protección de Alimentos
Ministerio de Salud Panamá
Ancón Vía Principal
Edificio 253
Tel: 512 9182/67858828
E-mail: bioducreux17@hotmail.com
www.minsa.gov.pa

PARAGUAY**AYALA Franco Pablo**

Director de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) Paraguay
Tel: 595 21 44 15 49
Fax: 595 21 44 14 91
E-mail: direccionalidad_inoc@senave.gov.py
pavalafranco@yahoo.com

PHILIPPINES**FILIPINAS****GUIANG Edna M**

Chairperson, Sub. Committe on Fresh Fruits and Vegetables
Bureau of Plant Industry
Department of Agriculture 692 San Andres Street Malate
Manila PHILIPPINES
Tel: 632 5240779
E-mail: emguiang@yahoo.com

LAYESE Gilberto F.

National Codex Contact Point
Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards
Department of Agriculture
Diliman, Q.C, Philippines
Tel. (02) 455 2856
E-mail: bafpsda@yahoo.com.gov.ph

SAMOA**FONG Frank**

Assistant Chief Executive Officer Policy, Planning
Communication
Ministry of Agriculture and Fisheries P.O.Box.1874, Apia,
Samoa
Tel: (685) 28097
E-mail: frank.fong@maf.gov.ws

SAUDI ARABIA**ARABIE SAOUDITE****ARABIA SAUDITA****AL TUWARIQI Hani**

Assistant to the Director General of the plant Protection
Department, Ministry of Agriculture
Ministry of Agriculture, King Abdulaziz Road, Riyadh,
Kingdom of Saudi Arabia
Tel: +9665 55 49 28 66
Fax: + 9661 40 35 899
E-mail: hzafrin@yahoo.com

AL-HARBI Abdulaziz R.

Saudi Food & Drug Authority
3292 North Hi-Way Almafel Unit 1 Riyadh 13312-6288
Tel: 966 505 400 870
E-mail: arharbi@hotmail.com

SENEGAL**SÉNÉGAL****ALHOUSSEYNOU ROMTAR Hanne**

Chef de Bureau Quarantaine des Plantes Gestionnaire du PNI/SPS
Ministère de L'Agriculture et de la Sécurité Alimentaire
Direction de la Protection des Végétaux BP:20054 Thiaroye
Dakar, Senegal
Km 15 Rte de Rufisque
Tel: 00 221 77 640 75 17
E-mail: almhanne@yahoo.fr

ALINORM 10/33/35
Lista de participantes**SIERRA LEONE**
SIERRA LEONA**SCOTT Sylvetta**

Ministry of Health and Sanitation
127 Circular Road, Freetown, Sierra Leone
Tel: 076 622 705
E-mail: omoscott@hotmail.com

SPAIN**ESPAGNE**
ESPAÑA**CABALLERO Hierro Francisco Javier**

Consejero Técnico
Subdirección General de Frutas y Hortalizas, Aceites de
Oliva y Vitivinicultura; Ministerio de
Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; C/Alfonso XII,
62; 28071 Madrid; España
Tel: +34 91 347 66 60
Fax: +34 91 347 67 20
E-mail: jcaballe@mapa.es

CLIMENT Guimerá Matilde

Consejera Comercial
Embajada de España Oficina Económica y Comercial
Presidente Masaryk 473, Col. Polanco; 11530
Tel: (55) 91 38 60 40
Fax: (55) 91 38 60 50
E-mail: mcliment@comercio.mityc.es

COBOS Puyol Eva

Analista de Mercado
Embajada de España Oficina Económica y Comercial
Presidente Masaryk 473, Col. Polanco; 11530
Tel: (55) 91 38 60 40
Fax: (55) 91 38 60 50
E-mail: ecobos@comercio.mityc.es

ESPIÑA Troitiño Estrella Carmen

Analista de Mercado
Embajada de España Oficina Económica y Comercial
Presidente Masaryk 473, Col. Polanco; 11530
Tel: (55) 91 38 60 40
Fax: (55) 91 38 60 50
E-mail: eespina@comercio.mityc.es

SURINAME**LIEVELD Peñalver Gladys**

Food Technologist
Ministry of Health (Bureau of Public Health)
Tel: 597 8672 969
Fax: 597 491452
E-mail: gladyslieveld@yahoo.com

SWAZILAND**SWAZILANDIA****MASUKU Lungile**

MS
Namboard (National Agricultural Marketing Board)
Tel: 518 604 012
E-mail: lungile@Namboard.co.sz

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA**JANSSON Kerstin**

Deputy Director
Ministry of Agriculture
Animal and Food Division
SE-103 33 Stockholm
Tel: (+46) 8 4051168
Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

ROSQVIST Catharina

Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture
Animal and Food Division
SE-103 33 Stockholm
Tel: +46 8 405 37 82
E-mail: catharina.rosqvist@agriculture.ministry.se

CORTES Cesar

Head of Unit
Council of the European Union,
Rue de la Loi 175, 1000 Brussels,
Belgium.
Tel: +32 2 281 6114
E-mail: Cesar.Cortes@consilium.europa.eu

SWITZERLAND**SUISSE****SUIZA****WUERZNER Michael**

Scientific Officer
Federal Office for Agriculture FOAG
Plants Products Unit Mattenhofstrasse 5, 3003 Berne
Switzerland
Tel: +41 31 322 25 26
E-mail: michael.wuerzner@blw.admin.ch

THAILAND**THAÏLANDE****TAILANDIA****KOSIYACHINDA Suraphong**

Chairman of Sub Committee on Fresh Fruits and Vegetables
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards,
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
Thailand
Tel: 662 561 2277
Fax: 662 561 3357
E-mail: numfon1986@yahoo.com

PHONKLIANG Korwadee

Standard Officier
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards,
50 Phaholyothin Road, Lad yao, Chatuchak, Bangkok 10900
Thailand
Tel: 662 561 2277
Fax: 662 561 3357
E-mail: korwadeep@hotmail.com

TONGA

MANU Viliami Toalei

Deputy Director
Ministry of Agriculture Food Forestry & Fisheries, P.O. Box
14,
NUKUALOFA, Kingdom of Tonga.
Tel: (676) 37474
Fax: (676) 23093
E-mail: mafsoils@kalianet.to

**UGANDA
OUGANDA**

APOLOT Stella

Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Tel: 256 4142 86 123
Fax: 256 6414 86 123
E-mail: stella.apolot@unbs.go.ug

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANIA**

NDOSSI Godwin D.

Tanzania Food and Nutrition Center
22 Ocean Road, P.O.Box 977
Dares Salaam
United Republic of Tanzania
Tel: +255 22 211 8138
Fax: +255 22 213 8060

CHINAMO Elias

Assistant Director Environmental Health, Hygiene and
Sanitation
Ministry of Health and Social Welfare
P.O Box 9083, DAR-ES-Salaam, Tanzania
Tel: +255 784 831623
Fax: +255 22 2138060
E-mail: chinamoebm@yahoo.co.uk

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

LAFOND Dorian A.

International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS fruit and Vegetable Programs
1400 Independence Ave. SW
Tel: 202-690-4944
Cell: 202-577-5583
Fax: 202-720-0016
E-mail: dorian.lafond@fas.usda.gov

MU Donald Dongmin

Alternate Delegate
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and
Drug Administration, HFS 820, College Park, MD 20780,
USA
Tel: 973 960 4556
E-mail: dongmin.mu@fda.hhs.gov

STUCK Karen

U.S. Codex Manager
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW Room 1661-S, Stop 0240
Washington DC, 20250-0240
Tel: 202 690-2057
Fax: 202 690-0820
E-mail: Karen.Stuck@osec.usda.gov

CHILTON Robin

Assistant Head, Standardization y Training

United States Department of Agriculture, AMS Fruit and
Vegetables Programs, Fresh Products Branch, Training and
Development Center, 100 Riverside Parkway, Suite 101,
Fredericksburg, Virginia 22406
Tel: 540-361-1130
E-mail: robin.chilton@ams.usda.gov

LOWERY Kenneth

International Trade Specialist
United States Department of Agriculture, Foreign
Agricultural Service, 1400 Independence Avenue, Room
5934, Washington DC 20250/1014
Tel: 202 720 5461
E-mail: Kenneth.Lowery@fas.usda.gov

ARCHER Jim

Manager
North West Fruit Exporters
105 South 18th St Yakima, WA 98901
Tel: 509-576-8004
Fax: 509-576-3646
E-mail: jarcher@goodfruit.com

GUERRERO Raúl

Consultor
Tel: 805 898 1830
E-mail: guerrero_raul_j@yahoo.com

URUGUAY

SCALONE ECHAVE, Miguel Angel

Ingeniero Agrónomo
Técnico de la DIGEGRA- MGAP en calidad y poscosecha de
hortalizas y frutas.
Dirección Gral. de la Granja
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Dr. Carlos M de Pena 4894 esq. Garzón.
CP. 12.900 Montevideo
Tel: (598-2)304 7379
Fax: (598-2)304 74 22
E-mail: piraraja@adinet.com.uy
mscalone@mgap.gub.uy

VANUATU

THOMPSON Alick Berry

Project Manager
Vanuatu Chamber of Commerce Industry,
P.O. Box 189, Port Vila, Vanuatu, South West Pacific.
Tel: (678) 27543
Fax: (678) 27542
E-mail: alick.thompson@live.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

IICA

FLORES Ponce Jaime

Regional Specialist in Agricultural Health and Food Safety
Interamerican Institute for Cooperation on Agriculture
Esquina de Puente Victoria, Edificio Centro Villasmil, Piso
11 Oficina 1102, Apartado postal 5345, Caracas 1010,
Venezuela.
Tel: (58 212) 571 8055
Fax: (58 212) 576 3150
E-mail: jflores@iica.int.ve

UNECE

CRAM Martos Virginia

Director Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations, Office 452
CH-1211 Geneva 10
Tel: +41(0) 22 917 27 45
Fax: +41(0) 22 917 00 37
E-mail: virginia.cram-martos@unece.org

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

KUSUKAWA Masashi

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 54796
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: masashi.kusukawa@fao.org

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

**SECRETARÍA TÉCNICA
TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE**

LÓPEZ ZÁRATE Jorge Antonio

Subdirector para la Atención del Codex Alimentarius y otros Organismos

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 9100 Ext. 43218
Fax: 5520 9715
E-mail: jalopez@economia.gob.mx

VIZUETH Chávez Michelle

Jefe de Oficina para la Atención del Codex Alimentarius

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 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

MELGAR Rivera Yessika Nayelli

Asistente para la Atención del Codex Alimentarius

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 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex2@economia.gob.mx

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

FIQUEROA Gamboa Jesús

Subdirector para la Atención de la ISO e IEC

Dirección General de Normas
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. 43217
Fax: 5520 9715
E-mail: jfigueroa@economia.gob.mx

SUÁREZ Ochoa Isabel

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex1@economia.gob.mx

MARTINEZ Calvario Nadia Danusia

Becario
Dirección General de Normas
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: codexmex@economia.gob.mx

COLÍN Méndez Juana

Becario
Dirección General de Normas
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: codexmex1@economia.gob.mx

ALINORM 10/33/35
Lista de participantes

HERNÁNDEZ Morales Jade Hauyma
Asistente Técnico
Normas Técnicas PROTLCUEM
Dirección General de Normas
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.43219
Fax: 5520 9715
E-mail: jhernadezm@economia.gob.mx

REYES Pérez Mario Alberto
Jefe de Oficina para la Atención de la ISO
Dirección General de Normas
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: mreyes@economia.gob.mx

PROYECTO DE NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA

(En el Trámite 8)

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

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre y tipo (**amarga**) del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad.

6.1.6 Instrucciones de Preparación⁶

Se requiere la existencia de una leyenda que indique lo siguiente:

- la yuca (mandioca) no deberá consumirse cruda;
- la yuca (mandioca) deberá pelarse, desechar la porción central de la pulpa, cortarse en pedazos, enjuagarse y cocerse completamente antes de su consumo; y
- el agua de cocción o enjuague no deberá consumirse o utilizarse para la preparación de otros alimentos.

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 que sean visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el embarque.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁷.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto y tipo (amarga) 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, distrito donde se produjo o nombre nacional, regional o local del lugar.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- Peso neto;
- Instrucciones de preparación (véase Sección 6.1.2).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

⁶ En el caso de la yuca (mandioca) amarga a granel, se deberá informar al consumidor sobre su manejo y preparación seguros en los puntos de venta.

⁷ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código, habrá de indicarse la referencia "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes) directamente relacionados con el código.

PROYECTO DE NORMA PARA LAS MANZANAS

(En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las frutas de variedades (cultivares) comerciales de manzanas obtenidas de *Malus domestica Borkh.*, de la familia *Rosaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las manzanas 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 manzanas deberán:

- estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- ser de consistencia firme¹;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar prácticamente exentas de signos de deshidratación.

2.1.1 Las manzanas deberán presentar el color característico de la variedad y la zona en que se producen.

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

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

2.2 REQUISITOS DE MADUREZ

Las manzanas deberán tener un grado de desarrollo que les permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.

Para verificar los requisitos mínimos de madurez se podrán considerar varios parámetros tales como: aspectos morfológicos, firmeza e índice refractométrico.

2.3 CLASIFICACIÓN

De conformidad con las tolerancias máximas para los defectos indicados en el Anexo sobre tolerancias máximas para los defectos, las manzanas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.3.1 Categoría “Extra”

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. La pulpa deberá estar sana. 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 envase².

¹ En este contexto, la firmeza se utiliza para indicar un nivel adecuado de madurez del fruto, en lugar de una fase de maduración, y se reconoce que varía de acuerdo con las variedades de manzana.

² Los defectos de la piel o de otro tipo no podrán superar los límites definidos en el Anexo.

2.3.2 Categoría I

Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad. La pulpa deberá estar sana. 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 envase²:

- un ligero defecto de forma, y el desarrollo;
- un ligero defecto en la coloración;
- defectos leves en la piel o de otro tipo (véase Anexo).

2.3.3 Categoría II

Esta categoría comprende las manzanas 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 las manzanas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación²:

- defectos de forma y desarrollo;
- defectos de coloración;
- defectos en la piel o de otro tipo (véase Anexo).

2.4 CLASSIFICATION POR COLORACIÓN

Para todas las categorías, en ausencia de una legislación nacional, los siguientes códigos de color deberán aplicarse, salvo para las variedades verdes y amarillas de manzanas:

Código	Porcentaje de color
A	75% o más
B	50% o más
C	25% o más
D	Menos de 25%

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por peso de fruto.

Para todas las variedades y categorías el calibre mínimo deberá ser 60 mm si se mide por el diámetro o 90 g si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutas de tamaño más pequeño siempre y cuando el nivel de grados Brix del producto sea igual o superior a 10,5° y el calibre no sea menor de 50 mm o 70 g.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

La aplicación de las siguientes tolerancias se hará teniendo en cuenta el hecho de que en etapas posteriores a la exportación, los productos pueden presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia,
- para los productos clasificados en categorías que no sean la “Extra”, un ligero deterioro debido a su estado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de las manzanas 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.

Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de manzanas afectadas por degradación o descomposición interna.

4.1.2 **Categoría I**

El 10%, en número o en peso, de las manzanas 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.

Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de las manzanas afectadas por degradación o descomposición interna.

4.1.3 **Categoría II**

El 10%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por degradación o descomposición interna que no deberá ser mayor al 2%.

Dentro de la tolerancia del 10%, se permitirá que un máximo del 2%, en número o en peso, de las manzanas que presenten los siguientes defectos:

- manchas corchosas (manchas amargas);
- daños leves o desgarros de la piel no cicatrizados;
- presencia de parásitos vivos dentro del fruto o daños causados por los mismos en la pulpa.

4.2 **TOLERANCIAS DE CALIBRE**

Para todas las categorías de frutas sujetas a reglas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de las manzanas que correspondan al calibre indicado en el envase.

Esta tolerancia no puede extenderse para abarcar productos cuyo calibre sea inferior a 50 mm o 70 g si el índice refractométrico es inferior a 10,5° Brix.

5. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

5.1 **HOMOGENEIDAD**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, calidad, calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres) y variedad. Para la Categoría "Extra", el color deberá ser homogéneo. Los envases destinados a la venta (cuyo peso neto no sea mayor de 5 kg) 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.

La homogeneidad de las manzanas puede ser evaluada:

A. Por diámetro:

La diferencia máxima de diámetro entre las manzanas contenidas en un mismo envase no deberá superar:

- 5 mm si el diámetro de las manzanas más pequeñas es inferior a 80 mm.
- 12 mm si el diámetro de la manzana más pequeña es igual o superior a 80 mm.

o

B. Por peso:

La diferencia máxima de peso entre las manzanas contenidas en un mismo envase no deberá superar:

- 15 g si el peso de la manzana más pequeña es inferior a 90 g.
- 20 g si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 90 g, pero inferior a 135 g.
- 30 g si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 135 g, pero inferior a 200 g.
- 40 g si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 200 g, pero inferior a 300 g.
- 50 g si el peso de la manzana más pequeña rebasa 300 g.

No existe homogeneidad de calibre para las manzanas envasadas para su venta a granel o para aquéllas en envases destinados para su venta al consumidor.

5.2 ENVASADO

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, 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 manzanas 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 manzanas. 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 color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o 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. 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)⁴.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la(s) variedad(es) (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 caso que el producto esté clasificado por calibres)/código de calibre;
- Color (en caso de que el producto esté clasificado por códigos de color)/código de color.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)⁴

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.

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

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

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

TOLERANCIAS MÁXIMAS PARA LOS DEFECTOS

Defectos permitidos		Categoría “Extra”	Categoría I	Categoría II
Pardeamiento/oxidación (“russetting”), cuando se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz	- Pardeamiento/oxidación (“russetting”) reticular leve	3% del área superficial	20% del área superficial	50% del área superficial
	- Pardeamiento/oxidación (“russetting”) sólido leve	1% del área superficial	5% del área superficial	33% del área superficial
La acumulación de los dos tipos de pardeamiento/oxidación (“russetting”) no debe rebasar los siguientes límites:		3% del área superficial	20% del área superficial	50% del área superficial
Manchas y magulladuras acumuladas: - magulladuras con decoloración leve; - cicatrices causadas por sarna ⁵ (<i>Venturia inaequalis</i>); - otros defectos/ manchas, incluyendo marcas de granizo cicatrizadas.		0,50 cm ²	1,0 cm ² 0,25 cm ² 1,0 cm ²	1,5 cm ² ⁶ 1,0 cm ² 2,5 cm ²
Grietas del pedúnculo o cáliz (cicatrizadas o curadas)		----	0,5 cm	1 cm
Longitud máxima de los defectos de forma alargada		----	2 cm	4 cm

El pardeamiento se puede describir simplemente como un “área rugosa pardeada (amarronada/oscuro) en la piel de la manzana”. En algunas variedades de manzanas el pardeamiento es una característica de la variedad mientras que para otras, es un defecto de calidad. Las tolerancias para el pardeamiento se aplicarán a aquellas variedades de manzanas de las cuales el pardeamiento no constituye una característica.

⁵ Esta disposición se aplica sin perjuicio de la reglamentación aplicable en materia de protección vegetal.

⁶ Las magulladuras con decoloración y las manchas oscuras que no se mezclan con el color de la piel son admitidas en esta categoría.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AGUACATE
(revisión de la CODEX STAN 197-1995) (N19-2008)

(En el Trámite 5)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos (por cultivares) de *Persea americana* Mill. (Syn. *Persea gratissima* Gaertn), 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 extraños¹;
- 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 [haberse recolectado cuidadosamente. Su desarrollo deberá] haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización adecuada del proceso de maduración, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial] 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 promedio mínimo de materia seca² en la cosecha, según variedad, medida por secado a peso constante:

- 21% para la variedad Hass;
- 20% para las variedades Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed, Zutano;
- [18%] para otras variedades Suardía, Lula, Choquette, Collinson, Booth, y otras no definidas, (incluye híbridos Guatemaltecos x Antillanos);
- [16%] para variedades Antillanas: Catalina, Sicilia, Wilson popenoe, Pollock, Simmonds y otras no definidas.

¹ Esta disposición permite el olor causado por los conservantes, o cualquier otra sustancia química, utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.

² Este requisito aplica a lotes de frutos y no a frutos individuales.

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría “Extra”

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma y color 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 y poseer el color y la forma 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 cm².

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 cm².

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 cuadro³:

Código de calibre	Peso (en gramos)
2	> 1220
4	781 – 1220
6	576 – 780
8	461 – 575
10	366 – 460
12	306 – 365
14	266 – 305

³ Sin embargo, no se deberá tomar en cuenta un fruto dado con una desviación de un 2% en más o en menos respecto del código de calibre indicado en el envase.

Código de calibre	Peso (en gramos)
16	236 – 265
18	211 – 235
20	191 – 210
22	171 – 190
24	156 – 170
26	146 – 155
28	136 – 145
30	125 – 135
[32 (S)]	[124 – 80]

El peso mínimo de los aguacates deberá ser de 125 g, [excepto para la variedad Hass que es 80 g].

- (b) Por número (conteo) de frutos. Estos códigos de calibre y rangos de peso se basan en un envase de peso neto de 4 kg. En caso de utilizar un envase con un peso neto distinto, pueden utilizarse códigos de calibre y rangos de peso distintos.

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 [y /o tipo comercial], calidad y calibre, [excepto para los calibres y variedades mezcladas]. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

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 nuevos⁴, 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:

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 [y /o tipo comercial].

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)⁵.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad [o tipo comercial] (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;
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

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).

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE
(N17-2008)**

(En el Trámite 3)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de chiles¹ (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.
- estar prácticamente exentos de signos de deshidratación.

2.1.1 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, según se establece en el Cuadro 1, 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 según se establece en el Cuadro 1, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

¹ Los chiles que presenten una pungencia mínima de 1000 unidades Scoville.

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 según se establece en el Cuadro 1, siempre y cuando los chiles conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

Cuadro 1: Clasificación de chiles por calidad

Defectos	CATEGORÍAS		
	Extra	I	II
Biológicos, metereológicos, climáticos y entomológicos	Libre de daños	Cuando afecte una área no mayor de 1,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0 a 3,0% de la superficie del fruto
Mecánicos, físicos y fisiológicos	Cuando afecta una área de hasta 0,5% de la superficie del fruto	Cuando afecte una área mayor del 1,0% y hasta 2,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0% y hasta 3,0% de la superficie del fruto

Nota: La tabla denota los porcentajes por unidad, los cuáles no significan la sumatoria de los mismos.]

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

[El tamaño de los chiles se determina en base a su largo y/o peso, conforme se establece en el Cuadro 2.

Cuadro 2: Clasificación de los chiles por calibre de acuerdo a grupo (tipo) comercial.

ANCHO (<i>Capsicum annum L. var. annum Grupo ancho</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 10,0	10,0 – 11,9	12,0 -14,0	> 14
Peso (g)	80,0 – 110,0	110,0 -129,9	130,0 – 150,0	> 150
DE ARBOL (<i>Capsicum annum L. var. annum Grupo cajense</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 6	6,0 – 7,9	8,0 – 10,0	> 10
Peso (g)	4,0	5,0	6,0	7,0
HABANERO (<i>Capsicum chinense Jacq. Grupo habanero</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 2	2,0 – 3,9	≥ 4	No aplica
Peso (g)	---	---	---	
JALAPEÑO (<i>Capsicum annum L. var. annum Grupo jalapeño</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	3,0 – 4,9	5,0 – 7,5	7,6 – 9,0	> 9,0
Peso (g)	< 15	15,1 – 24,9	25 – 35	< 35
MANZANO (<i>Capsicum pubescens Ruiz & Pay.</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 6	6 a 8,5	> 8,5	No aplica
Peso (g)	< 36	36 – 56	> 56	

SERRANO (<i>Capsicum annum L. var. annum Grupo serrano</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	3,5 – 5,0	5,0 – 7,5	8,0 – 10,0	No aplica
Peso (g)	5,0 – 7,0	6,0 – 9,0	8,0 – 14,0	

]

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 la **Categoría Extra**, el 5%, en número o en peso, de los chiles que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

Para las **Categorías I y II**, 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 (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por chiles del mismo origen, calidad, calibre (tamaño) y variedad. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) 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 nuevos², 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 (o lote, para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los chiles podrán presentarse en una de las siguientes formas:

- a) A granel (en sacos);
- b) En envases destinados al consumidor final.

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 (o lote, para productos presentados a granel) deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente³, 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)⁴.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo)³.

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.

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.

³ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración explícita de la variedad.

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

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 A

DEFINICIONES DE TIPOS COMERCIALES DE LOS CHILES FRESCOS

A continuación se incluyen las definiciones específicas para los diferentes tipos comerciales de chiles regulados por la presente Norma.

1.1 **Ancho** (*Capsicum annuum L. var. annuum grupo ancho*)

Los frutos son de forma cónica (acorazonados), de cuerpo cilíndrico o aplanado con “cajete” bien definido. Son de ápices puntiagudos o truncados (chatos), con dos o tres lóculos y de pared o pericarpio grueso y resistente. Su color varía de verde claro a verde oscuro.

1.2 **De Árbol** (*Capsicum annuum L. var. annuum Grupo cajense*)

Frutos largos y delgados de cuerpo cilíndrico y ondulado, de 6 a 12 cm de largo y de 0,7 a 1,0 cm de diámetro, de dos a tres lóculos. De color verde esmeralda cambia a rojo brillante en su estado de madurez total. Son de ápice puntiagudo.

1.3 **Habanero** (*Capsicum chinense Jacq. Grupo habanero*)

Estos frutos son bayas huecas formadas por 2, 3 y 4 lóculos (cavidades), predominando el trilocolado. Presentan formas y tamaños característicos (lobular acampanulado o triangular), de color verde en madurez fisiológica (punto sazón), rojo y naranja cuando alcanza su madurez completa, así como colores intermedios propios del proceso de maduración (apericado y/o pinto). La superficie del fruto (epidermis) es lisa o ligeramente rugosa y de apariencia brillante. Los frutos pueden ser muy picantes o extremadamente picantes y poseen un aroma característico.

1.4 **Jalapeño** (*Capsicum annuum var. L. var annuum Grupo jalapeño*)

Frutos cónicos o alargados, de forma cilíndrica o cuerpos marcados de acuerdo al número de lóculos (3 ó 4 lóculos). De cuerpo liso o con corchosisidad intermedia ($\pm 30\%$). Deben ser de pericarpio grueso (0,4 a 0,6 cm. de espesor) y sólido.

1.5 **Manzano** (*Capsicum pubescens Ruiz & Pay*)

Frutos de bayas carnosas, de dos a cuatro lóculos, de color brillante amarillo claro ó rojo, que presentan diversos tamaños y formas características, ápice chato o puntiagudo, cuerpo liso y marcado, dependiendo de la cantidad de lóculos. Deben ser de pericarpio grueso y generalmente de forma similar al de una manzana. Las semillas son negras y se alojan en placentas blancuzcas.

1.6 **Serrano** (*Capsicum annuum L. var. annuum Grupo serrano*)

Frutos rectos y largos de forma cilíndrica, epidermis lisa y brillante, de color verde esmeralda a verde oscuro que presentan de dos a tres lóculos y sin cavidades internas.

ANEXO B

CUADRO 3: DESCRIPCIÓN DE LOS DEFECTOS POR SU ORIGEN

Grupo de Defectos	Descripción
Mecánicos	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Rajaduras mecánicas</u>: son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por acciones mecánicas o de manejo. - <u>Rozaduras</u>: lesiones en el pericarpio de la fruta causadas por un roce violento. - <u>Magulladuras</u>: reblandecimiento o manchas en la cáscara o pulpa ocasionadas por golpes o compresiones.
Biológicos y Entomológicos	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Cicatrices</u>: éstas son causadas por algunos insectos que rayan la superficie de la fruta, entre ellos los trips (<i>Thrips spp.</i>). - <u>Trozaduras</u>: causado por gusanos que se alimentan del pericarpio de la fruta. - <u>Picaduras y/o perforaciones</u>: son heridas que pueden ser más o menos profundas, accionadas por insectos y aves, principalmente.
Microbiológicos	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Manchas y puntos de pudrición ocasionadas por hongos, bacterias o virus</u>: Una de las enfermedades más comunes es la antracnosis, enfermedad fungosa que al atacar los frutos ocasiona lesiones típicas necróticas de color café o más oscuras que pueden abarcar amplias superficies. Es causada por hongos pertenecientes a los géneros <i>Colletotrichum</i> (<i>Glomerella</i>), <i>Gloeosporium</i>, <i>Gnomonia</i>, <i>Marssonina</i>, <i>Mycosphaerella</i>, <i>Neofabrae</i> y <i>Pseudopeziza</i>. - <u>Pudrición del extremo peduncular</u>: pudrición causada por hongos o bacterias que atacan a los frutos en la base del pedúnculo y, en muchos casos, penetran hasta alcanzar la pulpa y las semillas. - <u>"Fumagina"</u>: causada por la fijación en forma de película, del micelio de hongo <i>Capnodium sp.</i>, el cual forma manchas con apariencia de capas de tizne. Afecta la superficie de la fruta.
Meteorológicos y climáticos	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Quemaduras de sol</u>: es el cambio de color en algunas áreas de la superficie de las frutas ocasionadas por exposición excesiva de sol.
Genético-fisiológicos	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Deformaciones</u>: son alteraciones de la forma de las frutas con relación a las que corresponden a su especie o variedad. - <u>Rajaduras fisiológicas</u>: son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por efecto del proceso de maduración. - <u>Ablandamiento</u>: el ablandamiento del fruto principalmente es causado por el estado avanzado del proceso de maduración o porque el fruto fue cosechado antes de su madurez fisiológica (tierno).

CUADRO 4: GRADOS SCOVILLE PARA DIFERENTE VARIEDADES DE CHILE FRESCO

Variedad	Indice Scoville
Ancho	1.000 – 1.500
Chilaca	1.000 - 1.500
De árbol	15.000 – 30.000
Habanero	100.000 – 350.000
Jalapeño	2.500 – 5.000
Manzano	30.000 – 60.000
Serrano	5.000 – 15.000

CUADRO 5: MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA PUNGENCIA

DISPOSICIÓN	MÉTODO
<u>Chiles</u> - Determinación de Pungencia en la forma del índice de Scoville.	ISO 3513:1995
<u>Chiles y oleorresinas de chile</u> - Determinación del contenido total de capsicinoides: Parte 1- Método espectométrico	ISO 7543-1:1994
<u>Chiles y oleorresinas de chile</u> - Determinación del contenido total de capsicinoides: Parte 2 - Método HPLC	ISO 7543-2:1993

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMATE DE ARBOL¹
(N18-2008)

(En el Trámite 5)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de tomate de árbol obtenidos de *Cyphomandra betacea* Sent, 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 que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- 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 extraños²;
- ser de consistencia firme;
- tener un aspecto fresco;
- estar dotados del pedúnculo hasta el primer nudo.

2.1.1 Los tomates de árbol deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez³, 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.

¹ Comúnmente conocida en algunas regiones como tamarillo.

² Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

³ 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.

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:

- 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

- A) El calibre se determina en base al diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso de cada fruto, o por número (conteo) de los frutos de acuerdo con los siguientes cuadros:

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

Código de calibre	Peso (en g)	Número de frutos (número/conteo por envase de un solo nivel)
1	> 125	< 28
2	101 – 125	28/30/33
3	75 – 100	33/36
4	< 75	39/42

- B) Los tomates de árbol se pueden clasificar por diámetro, peso o conteo.

Cuando se clasifican por diámetro, el calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.]

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 nuevos⁴, 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.

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

6.2.1 **Identificación**

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

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.

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).

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Nota de la Secretaría: En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

[texto]: Textos optativos o para los cuales existen varias alternativas posibles en función del producto de que se trate.

{texto} Textos que explican el empleo del modelo. Estos textos no aparecerán en las normas.

INTRODUCCIÓN

- Este Modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas;
- El Modelo General tiene por objeto guiar al Comité en la elaboración de las normas, de modo a alentar la coherencia de la forma de presentación, la terminología y, cuando corresponda, las disposiciones;
- Cuando se lleve a cabo la redacción de las normas, el Comité deberá consultar este modelo, así como las Normas de la CEPE, en consonancia con su mandato;
- El Comité podrá omitir o añadir texto al Modelo General según sea necesario para el producto en cuestión con arreglo a los propósitos del Codex.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a [los/las + parte del producto a la que se refiere la Norma, seguida de “de”]¹ las variedades comerciales [y/o tipos comerciales]¹ de [nombre común del producto] obtenidos/as de [nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del 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.

.....²

2. DESCRIPCIÓN

[en curso de elaboración]

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los/las [nombre común del producto o parte de producto al que se aplica la Norma] deberán estar:

- enteros/as;³
- sanos/as, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;⁴
- prácticamente exentos/as de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;⁵
- con aspecto fresco;
- exentos/as de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
-

¹ {de acuerdo con la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes podrán eliminarse si no son aplicables/necesarias}

² {podrán añadirse disposiciones adicionales para normas específicas, de acuerdo con la naturaleza del producto en cuestión}

³ {se permitirá una desviación de esta disposición o la inclusión de disposiciones adicionales de acuerdo con la naturaleza del producto}

⁴ {en relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto}

⁵ **Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.**

.....²

3.1.1 Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán haberse [cosechado/recolectado/etc.]⁶ cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial]¹, el tiempo de [cosecha, recolección]⁶ y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
-²

3.1.2 Requisitos de Madurez

.....⁷

3.2 CLASIFICACIÓN

.....⁸

[o en caso de que el producto se clasifique en categorías]

[Los/las + nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] se clasifican en [dos/tres]⁶ categorías, según se define a continuación:

3.2.1 Categoría “Extra”

Los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]¹. 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.

(Además,) deberán:²

-
-

3.2.2 Categoría I

Los/las [nombre común del producto o parte del producto al que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]¹. 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:

-⁹
-

(Además,) deberán:²

-
-

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]⁶ de los/las [nombre de la fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]⁶.

⁶ {según la naturaleza del producto podrá utilizarse uno de estos términos u otro que resulte más apropiado}

⁷ {para elaborar de acuerdo con la naturaleza del producto}

⁸ {en normas especiales para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos}

⁹ {defectos permitidos, según la naturaleza del producto}

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] 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/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

-⁹
-

(Además,) deberán:²

-
-

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]⁶ de los/las [fruto; producto; parte del producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]⁶.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el [peso/longitud/circunferencia/diámetro (máximo) de la sección ecuatorial/etc.]⁶ [promedio]¹ de los/las [fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]⁶ [con un peso/longitud/circunferencia/diámetro que deberá ser como mínimo de ...]^{1, 6}, de acuerdo con el siguiente cuadro:

.....¹⁰

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase [o en cada lote, para los productos presentados a granel]¹ se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

-¹¹
-
-²

5.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

-¹¹
-
-²

5.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

-¹¹

¹⁰ {Disposiciones sobre calibres mínimos y máximos, escala de calibres de acuerdo con la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las distintas categorías}

¹¹ {posibles tolerancias para defectos particulares de acuerdo con la naturaleza del producto}.

.....
.....²

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías:¹² el 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

.....¹³

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] del mismo origen, calidad y calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres)¹⁴.

.....²

La parte visible del contenido del envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá ser representativa de todo el contenido.

6.2 ENVASADO

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹⁵, 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/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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 43-1995).

6.2.1 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/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma].

Los envases [o lotes, para productos presentados a granel]¹ deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6.3 PRESENTACIÓN

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:¹⁶

6.3.1

6.3.2

.....¹⁷

7. MARCADO O EL ETIQUETADO

7.1 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:

¹² {en normas particulares podrán establecerse disposiciones diferentes de acuerdo con las distintas categorías}

¹³ Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres.

¹⁴ {además, para normas particulares se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. de acuerdo con la naturaleza del producto}.

¹⁵ **Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.**

¹⁶ {podrán incluirse aquí disposiciones específicas relacionadas con la presentación del producto}.

¹⁷ {en ciertas normas se podrán estipular disposiciones más estrictas para la presentación de los productos de la categoría "Extra"}.

7.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad [y/o tipo comercial]¹.

7.2 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.]¹

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)¹⁸.

7.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. [Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).]⁶

.....²

7.2.3 Origen del producto

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

7.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres);
-

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

[8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Frutas y hortalizas frescas no tratadas

Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas frescas según se designan en las Categorías de alimentos 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas y 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Frutas y Hortalizas frescas tratadas

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas, 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie y 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas.

6

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
###	xxx	Limitado por las BPF ó valor numérico <i>(sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la</i>
###	xxx	

¹⁸ 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).

		<i>Norma General para Aditivos Alimentarios</i>
--	--	---

] ^{1, 2, 3, 6}

9. CONTAMINANTES

9.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9.2 OTROS CONTAMINANTES

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas 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.

10.2 El/los producto(s) deberá(n) 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).

[11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

..... ^{7]}¹

{De acuerdo con la naturaleza del producto, se podrá incluir en el Anexo una lista de variedades.}

ANEXO

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.¹⁹

Variedades	Sinónimos	Nombres comerciales	{otra información que se requiera, en función del producto}

¹⁹ **Descargo de responsabilidad:**

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciarios de éstos.

<p>Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org</p>	<p>Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA</p>
--	--

{En el caso de listas de variedades en las que sólo aparecen unas pocas marcas registrada, la lista podrá presentarse de la siguiente forma (inclusión de referencias a marcas de comercio en notas a pie de página)}

ANEXO

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.²⁰

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" ²¹		

²⁰ **Descargo de responsabilidad:**

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la marca dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
---	---

²¹ La marca comercial de propiedad privada {se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de TM@ apropiada} sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE UNA NORMA PARA LA GRANADA



1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación de la norma es la granada de la familia *Puniceae*, que se suministra fresca al consumidor tras su preparación y envasado adecuados. El objetivo de la norma es considerar las características de la granada destinada a consumirse fresca en el marco de un documento internacional.

2. Pertinencia y oportunidad

En vista de la tendencia al alza de la producción y el comercio mundiales de granadas, se hace necesario establecer normas que regulen la inocuidad, la calidad y la higiene de esta fruta y constituyan una referencia acordada por consenso internacional entre los principales países que la producen y comercializan. Además, la elaboración de una norma del Codex para la granada ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas leales de comercio en consonancia con los acuerdos internacionales en vigor.

Las granadas se pueden plantar y cultivar en muchas zonas del mundo, entre las que se pueden citar países como Turquía, Afganistán, Pakistán, India, Armenia, Georgia, Tayikistán, Jordania, Egipto, Italia, Túnez, Azerbaiyán, Libia, Líbano, Sudán, Myanmar, Bangladesh, Mauritania, Marruecos, Chipre, España, Grecia, Francia, China, Japón y los Estados Unidos de América (EE.UU.). Entre esos países son el Irán, la India, los EE.UU. y España los que cuentan con una superficie cultivada más amplia y con mayor diversidad varietal. El consumo de granadas en el Irán se estima en un promedio de 7-8 kg anuales por persona.

La producción, el comercio y el consumo mundiales de granadas y de los derivados y subproductos del fruto están experimentando un claro crecimiento. Cabe destacar que la situación actual de esta fruta no se limita a una región en concreto y, por tanto, justifica la elaboración de una norma internacional que se corresponda con la verdadera importancia de la granada como producto de valor creciente en todo el mundo.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

La norma comprenderá aspectos relacionados con la calidad, el tamaño, la inocuidad y el etiquetado, a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger la salud del consumidor. A efectos de proporcionar productos inocuos y de alta calidad, los objetivos de la norma son:

- Establecer los requisitos mínimos para las granadas, incluidos los parámetros de las categorías de calidad y otras condiciones.
- Definir categorías para clasificar las granadas de acuerdo con las características del fruto.
- Establecer tolerancias respecto de la calidad y el tamaño permitidos en las granadas envasadas.
- Dar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- Dar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Dar disposiciones sobre contaminantes que remitan a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- Dar disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de las prácticas fraudulentas. La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria. La elaboración de la norma para la granada supondría un beneficio para los países en desarrollo en particular, ya que estos son los principales productores, exportadores y consumidores de granadas.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países:

La superficie cultivada en el Irán en el año civil comprendido entre el 21 de marzo de 2005 y el 21 de marzo de 2006 fue de 7 404 hectáreas de plantones y 56 329 hectáreas de árboles con frutos. Durante el mismo período la producción ascendió a 705 166 toneladas. El rendimiento por hectárea fue de 12 519 kg. La producción mundial total de granadas se eleva aproximadamente a 1 500 000 toneladas, y el 47 % procede del Irán.

Además, este país tiene la mayor superficie en cultivo, la mayor producción y es el primer exportador mundial. En los cuadros 1 y 2 se muestran las situaciones relativas de los principales países productores de granadas.

Cuadro 1. Producción de granadas en 2007-2008

País	Producción (toneladas)
Irán (República Islámica del)	870 161
India	849 000
EE.UU.	110 000
Turquía	80 000
Túnez	75 000
España	35 000

Fuente: Datos del Departamento de Protección Vegetal del Ministerio de Agricultura del Irán, el Servicio Nacional de Información sobre Horticultura de la Junta Nacional de Horticultura, el Ministerio de Agricultura del Gobierno de la India y el Departamento de Agricultura de EE.UU.

Cuadro 2. Superficie cultivada en 2007-2008

País	Superficie cultivada (en hectáreas)
Irán (República Islámica del)	69 027
India	54 755
EE.UU.	15 000
Turquía	8 500
Túnez	12 600
España	3 000

Fuente: Datos del Departamento de Protección Vegetal del Ministerio de Agricultura del Irán, el Servicio Nacional de Información sobre Horticultura de la Junta Nacional de Horticultura, el Ministerio de Agricultura del Gobierno de la India y el Departamento de Agricultura de EE.UU.

El Irán ocupa el primer lugar entre los países exportadores de granadas. In 2007 el Irán exportó más de 32 951 toneladas por un valor de 36 925 660 USD. Los principales países importadores fueron la República de Corea y Rusia, seguidos por diferentes países de Europa occidental. En el Cuadro 3 se muestra la distribución relativa en todo el mundo de las exportaciones iraníes en 2006:

Cuadro 3. Exportaciones mundiales de granadas procedentes del Irán en 2006 (toneladas)

País	2006
Afganistán	5,1
Albania	34,5
Armenia	257,9
Austria	19,5
Alemania	464,5
Arabia Saudita	0,1
Bahrein	267,9
Belarús	20
Canadá	0,1
Chipre	0,5
Dinamarca	18
Emiratos Árabes Unidos	180,2
Finlandia	0
Francia	4,5
Georgia	2
Grecia	242,9
Holanda	1677,4
Inglaterra	169,5
Iraq	37
Irlanda	0,2
Italia	198,7
Japón	85,1
Kuwait	109,4
Malasia	0
Qatar	33,9
República de Corea	10719,3
Rusia	11304,9
Singapur	0
Suecia	100,3
Suiza	55,7
Tailandia	1,8
Turquía	185,7
Ucrania	1080,2

Fuente: Datos del Departamento de Protección Vegetal del Ministerio de Agricultura del Irán y de la Administración de Aduanas del Irán

La producción mundial de granadas ha mostrado una notable tendencia al alza durante la década pasada, especialmente en el caso del Irán, habiendo experimentado un importante impulso a partir de 2003. En el Cuadro 4 y las figuras correspondientes (“a” y “b”) puede verse la pauta de las exportaciones iraníes de granadas a lo largo de los años comprendidos entre 2001 y 2007:

Cuadro 4. Exportaciones de granadas procedentes del Irán a lo largo de 2001-2007

Año	Cantidad (toneladas)	Valor en USD
2001	10 413,8	2 097 827
2002	11 375,8	2 826 553
2003	14 075,5	5 269 310
2004	26 197,6	15 796 955
2005	26 270,6	18 384 719
2006	29 564,8	34 135 229
2007	32 951,2	36 925 660

Fuente: Datos del Departamento de Protección Vegetal del Ministerio de Agricultura del Irán y de la Administración de Aduanas del Irán

Figura a) Cantidades exportadas

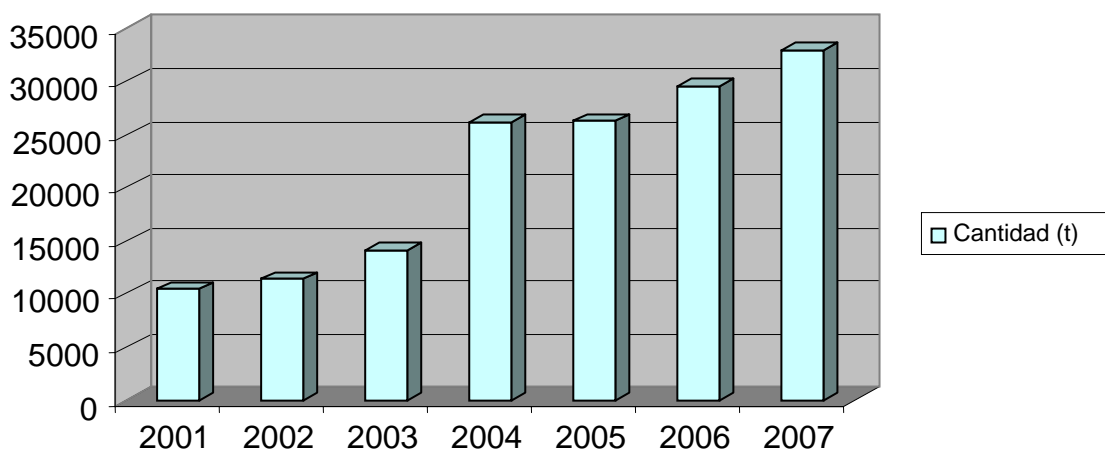
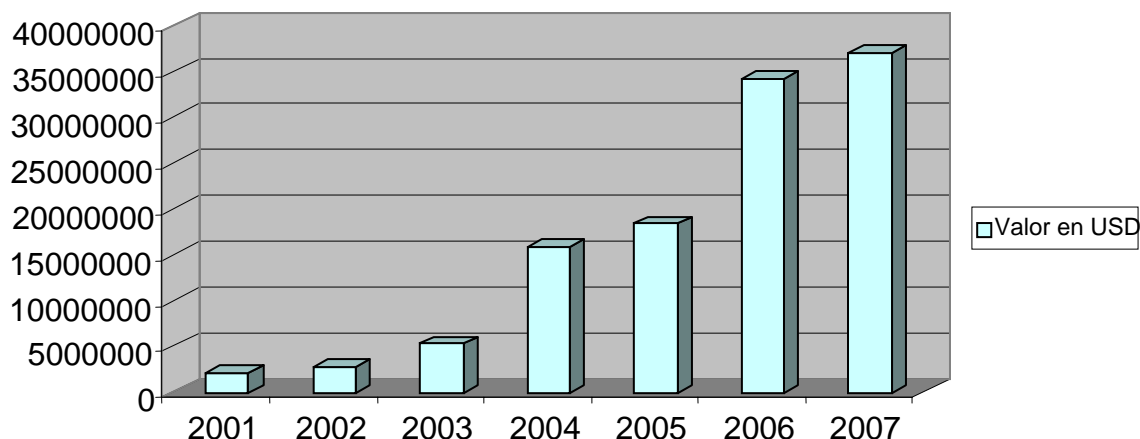


Figura b) Valor exportado



b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional: Muchos importadores han observado que las granadas procedentes del Irán se exportan con arreglo a las condiciones de la norma nacional iraní correspondiente. Preferirían importar esta fruta de acuerdo con criterios internacionales basados en una norma del Codex. Por consiguiente, el nuevo trabajo proporcionaría normas internacionales específicas reconocidas a fin de potenciar el comercio internacional y tener en cuenta las necesidades de los importadores.

Los pronósticos indican que el consumo y el comercio mundiales de granadas están creciendo: en la primera conferencia internacional sobre la granada, celebrada en Turquía en octubre de 2006, entre las frutas de huerto se eligió a la granada como la fruta del próximo decenio. La Organización Internacional de Normalización (ISO) redactó anteriormente una norma básica para la granada. Por su parte la Unión Europea exige, para todas las frutas y hortalizas frescas suministradas en la Unión, un certificado general de aplicación de buenas prácticas agrícolas. Dado que no existe una norma mundial para la granada ni trabajos emprendidos por otras organizaciones internacionales (como la CEPE), (la CEPE no ha elaborado una norma para las granadas frescas). Es preciso incorporar estos aspectos, en consonancia con el Manual de procedimiento.

Por consiguiente, se considera necesario el establecimiento de una norma del Codex a fin de integrar todas las diversas normas existentes en una única norma completa internacionalmente aceptable.

De esta manera, mediante la eliminación de los conjuntos variables de normas y reglamentos (y a veces contradictorios) se reducirán los obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para las granadas a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial: En los mercados internacionales y regionales se ha observado un crecimiento y un incremento en el comercio mundial de este producto a lo largo de los últimos seis años.

d) Posibilidades de normalización del producto. Las características de las granadas desde el cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. A continuación se resumen algunas características así como la definición botánica, el origen y las condiciones ecológicas de las granadas:

El granado (*Punica granatum L.*) es un arbusto grande o árbol pequeño de buen aspecto, algo espinoso, de la familia Punicaceae; es originario del Asia semitropical (Irán) y se naturalizó en la región del Mediterráneo desde tiempos muy antiguos. Se cultiva desde hace mucho tiempo como planta ornamental y por su fruto comestible. El fruto, de tamaño similar al de la manzana, contiene numerosas semillas, revestidas de una pulpa carnosa color rubí, dentro de una cáscara de color amarillento a rojo oscuro. Las granadas se comen frescas o se utilizan para elaborar un jarabe cuyo ingrediente principal es el jugo de la pulpa ácida de la fruta. Gracias a sus propiedades astringentes, la cáscara y la corteza son apreciadas desde hace milenios por sus usos medicinales, especialmente como vermífugo. Actualmente el granado se cultiva en los climas más cálidos. La granada está clasificada en el taxón Magnoliophyta, clase Magnoliopsida, orden Myrtales, familia Punicaceae.

Tiene hojas opuestas o subopuestas, brillantes, oblongas y estrechas, enteras, de 3 a 7 cm de longitud y 2 cm de ancho. Las flores son de color rojo vivo, de 3 cm de diámetro, y tienen cinco pétalos (a menudo más en las plantas cultivadas). Las flores son hermafroditas, con 4-8 sépalos correosos y el mismo número de pétalos rojos, numerosos estambres y un número variable de carpelos, que juntos forman el ovario inferior. El fruto es una baya de tamaño intermedio entre el de la naranja y el del pomelo, de un diámetro de 7 a 12 cm y de forma hexagonal redondeada, con gruesa piel rojiza y numerosas semillas.

Cuadro 5-Valor nutricional de la granada (por 100 g de parte comestible)

Composición	Unidad	Cantidad
Agua	g	80-82,3
Energía	kcal	63-78
Proteínas	g	0,5-0, 95
Grasas	g	0,3-0,9
Carbohidratos	g	16,4
Fibra	g	0,2-0,6
Ceniza	g	0,5
Fósforo	mg	8,0
Hierro	mg	0,3
Potasio	mg	259
Calcio	mg	3,0
Sodio	mg	3,0
Manganeso	mg	3,0
Zinc	mg	0,12
Magnesio	mg	0,15
Cobre	mg	0,07
Selenio	mg	0,6
Ácido pantoténico	mg	0,596
Vitamina B1	mg	0,03
Vitamina B2	mg	0,03
Vitamina B3	mg	0,03
Vitamina C	mg	4-6

El granado es un árbol pequeño, generalmente de no más de 5,0 metros de altura, que se adapta a los climas áridos o semiáridos con inviernos suaves. Es bastante resistente a la sequía y puede crecer en suelos calcáreos o ácidos. El Irán es un país de la región templada del hemisferio norte, situado relativamente cerca del Ecuador. Sin embargo, al estar bastante lejos de las grandes masas acuáticas, sus precipitaciones son escasas, por lo que se considera una zona árida. Por otra parte, la presencia de cadenas montañosas altas y de un desierto en su región central hacen que en el Irán existan climas variables y nichos ecológicos.

Grandes zonas del Irán situadas dentro de los límites del desierto central (Dasht-e-kavir y Kavir-e-Loot) presentan condiciones áridas o semiáridas que las hacen idóneas para la producción de granadas y pistachos. De hecho, desde tiempos antiguos en todas las provincias que limitan con el desierto central se cultiva el granado por sus propiedades económicas, ornamentales y medicinales. Son considerables tanto las superficies cultivadas como su ritmo de expansión, la diversidad varietal, el rendimiento por árbol y la calidad del producto. Todos estos elementos indican que el granado es un árbol endémico del Irán.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas: No existe una norma general de producto relativa a la granada. El nuevo trabajo potenciará la protección del consumidor y facilitará el comercio de la granada al establecer una norma de calidad internacionalmente reconocida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados: Una sola norma para la granada abarcará todas las variedades de granada comercializadas en todo el mundo.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo: Para la granada se han elaborado una norma nacional del Irán y una norma ISO, que se están aplicando.

Se considera que el Irán es el lugar de origen del granado y su principal reserva genética. Este país es asimismo el primer productor y exportador de granadas del mundo. Además, gracias al clima propicio, la calidad de las granadas del Irán es la más alta disponible en el comercio internacional. Por este motivo, Corea del Sur, que es el primer importador de granadas, las importa únicamente del Irán.

La norma ISIRI 262, 2007 fue preparada por el comité técnico nacional del Irán sobre frutas y hortalizas frescas. En ella se especifican los requisitos y métodos de análisis para la granada; la norma se aplica a los cultivos comerciales de granada *Punica granatum* (L.) de la familia Punicaceae destinados a suministrarse frescos para el consumo tras su preparación y envasado. Dicha norma no se aplica a las granadas destinadas a elaboración industrial.

La norma ISO 23393:2006 también especifica algunos requisitos y métodos de análisis para la granada, pero muchos de sus criterios y parámetros (por ejemplo los términos y definiciones, la clasificación, los calibres de la fruta, las tolerancias, las categorías y la presentación) presentan ciertas deficiencias que justificarían una actualización y revisión.

Con este propósito el Irán está formulando también algunas recomendaciones para la revisión de la norma ISO.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la granada está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a estipular los requisitos mínimos de calidad para las granadas destinadas al consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. La propuesta corresponde a la Actividad 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) del Plan estratégico 2008-2013.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

La propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien la norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaboradas por los comités de asuntos generales. No existe, de hecho, ninguna norma comparable para las granadas frescas elaborada por un órgano mundial.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Para la elaboración de este documento de proyecto se utilizó como referencia la información generada por el grupo de trabajo de investigación que se encarga, a nivel nacional, de la caracterización de las granadas. Por consiguiente, si en el curso de la elaboración de la norma se necesitara alguna otra información, se podría consultar a dicho grupo de expertos.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos sobre el tema.

9. Calendario propuesto

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Octubre de 2009	CCFFV: Acuerdo de comenzar nuevos trabajos como norma mundial
Julio de 2010	CAC: Aprobación de los nuevos trabajos
Mayo de 2011	CCFFV: Examen del anteproyecto de norma en el trámite 4
Julio de 2011	CAC: Aprobación en el trámite 5 o 5/8 [dependiendo del avance de la elaboración]
[Octubre de 2012]	[CCFFV: Examen del proyecto de norma en el trámite 7]
[Julio de 2013]	[CAC: Aprobación en el trámite 8]