

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP22/FFV

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo quinto período de sesiones

21 - 25 de noviembre y 12 - 13 de diciembre de 2022

INFORME DE LA 22.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Virtual

25-29 de abril y 4 de mayo de 2022

ÍNDICE

Página

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	iii
LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS	iv
INFORME DE LA 22. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.	1

Párrafo

Introducción	1
Apertura de la reunión	2-5
Aprobación del programa (Tema 1 del programa)	6-7
Asuntos derivados de la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (Tema 2a del programa)	8-12
Asuntos derivados de otras organizaciones internacionales sobre la normalización de frutas y hortalizas frescas (Tema 2b del programa)	13-14
Anteproyecto de norma para cebollas y chalotes (en el trámite 4) (Tema 3 del programa)	15-35
Anteproyecto de norma para bayas (en el trámite 4) (Tema 4 del programa)	36-56
Anteproyecto de norma para los dátiles frescos (en el trámite 4) (Tema 5 del programa)	57-78
Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo general de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (Tema 6 del programa)	79-81
Examen de propuestas para nuevos trabajos (respuestas a la carta circular CL 2021/79-FFV) (Tema 7 del programa)	82-98
Otros asuntos (Tema 8 del programa)	99-100
Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 9 del programa)	101

LISTA DE APÉNDICES

Página

Apéndice I:	Lista de participantes	13
Apéndice II:	Anteproyecto de norma para cebollas y chalotes	26
Apéndice III:	Anteproyecto de norma para bayas	32
Apéndice IV:	Anteproyecto de norma para los dátiles frescos	38
Apéndice V:	Propuesta de enmienda a la Norma para el banano (plátano) (CXS 205-1997)	42
Apéndice VI:	Propuesta para nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para hojas de curry frescas	43
Apéndice VII:	Propuesta de modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas	46
Apéndice VIII:	Definición de los términos utilizados en el modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	54

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS				
Responsable	Objetivo	Texto/Tema	Trámite	Párrafo(s)
Miembros, 82. ^a reunión del Comité Ejecutivo y 45. ^o período de sesiones de la CAC	Adopción	Anteproyecto de norma para cebollas y chalotes	5/8	35 y Apéndice II
		Anteproyecto de norma para bayas	5/8	56 y Apéndice III
		Anteproyecto de norma para los dátiles frescos	5/8	78 y Apéndice VI
	Aprobación	Propuesta para nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para Lulo de Castilla		84(i)
		Propuesta para nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para hojas de curry frescas		97(i) y Apéndice VI
	Información	Propuesta de modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas		80 y Apéndice VII
		Definición de los términos utilizados en el modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas		80 y Apéndice VIII
CCFL y CCFA	Ratificar	Secciones pertinentes del: (i) Anteproyecto de norma para cebollas y chalotes (ii) Anteproyecto de norma para bayas (iii) Anteproyecto de norma para los dátiles frescos		35 y Apéndice II 56 y Apéndice III 78 y Apéndice IV
GTe (Colombia y México). 23. ^a reunión del CCFFV	Redacción Debate	Anteproyecto de norma para el lulo de Castilla	2	84(ii) y (iii)
GTe (Alemania) 23. ^a reunión del CCFFV	Redacción Debate	Revisión de las normas para FFV existentes	-	93 y 94
GTe (India) 23. ^a reunión del CCFFV	Redacción Debate	Anteproyecto de norma para las hojas de curry frescas	2	97(ii) y (iii)

LISTA DE ABREVIATURAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCFFV	Comité del Codex Sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CRD	documento de sesión
CXS	norma del Codex
EUMS	Unión Europea y sus Estados miembros
GTe	grupo de trabajo por medios electrónicos
FFV	frutas y hortalizas frescas
IWG	grupo de trabajo celebrado durante la reunión
CIPF	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
MP	Manual de procedimiento del Codex
GTP	grupo de trabajo presencial
TDR	mandato
CEPE	Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa
EUA	Estados Unidos de América
GTV	grupo de trabajo virtual

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su 22.^a reunión de manera virtual del 25 al 29 de abril y el 4 de mayo de 2022 por amable invitación del Gobierno de México. El Sr. Alfonso Guati-Rojo Sánchez, Director General de la Oficina General de Normas de la Secretaría de Economía de México, presidió la reunión, a la que asistieron 83 países miembros, una organización miembro, cuatro organizaciones observadoras y Palestina. Se incluye la lista de los participantes en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Presidente dio la bienvenida a los delegados y recordó los grandes logros del Comité desde su creación. También enfatizó el importante mandato del Comité en términos de asegurar que los alimentos sean inocuos, nutritivos y de buena calidad, facilitando la armonización del comercio internacional y haciéndolo así que los alimentos sean más inclusivos y menos costosos, y contribuir así a la seguridad alimentaria.
3. El Sr. Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), pronunció un discurso de apertura y destacó que los sistemas alimentarios estaban evolucionando y que el Codex podía y debía desempeñar un papel de apoyo a la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles. El Sr. Tom Heilandt, Secretario del Codex, también se dirigió al Comité.
4. El CCFFV, en su 22.^a reunión, señaló que los procedimientos se grabarían únicamente a efectos de preparar el informe de la reunión.

División de competencias

5. El CCFFV observó la división de competencias¹ entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5, artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

6. El CCFFV aprobó el Programa provisional como programa de la 22.^a reunión del CCFFV.
7. El CCFFV también acordó establecer un Grupo de trabajo durante la reunión, copresidido por los Estados Unidos de América y Ghana, que trabajaría en inglés, francés y español, para considerar las siguientes cuestiones y preparar recomendaciones para la plenaria:
 - Glosario de términos utilizados en el modelo general de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (FFV) (tema 6 del programa); y
 - Enmiendas al modelo general de las normas del Codex para FFV debido a la aprobación de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) y otras actualizaciones pertinentes.

ASUNTOS DERIVADOS DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ORGANISMOS AUXILIARES (tema 2 del programa)³

8. El CCFFV, en su 22.^a reunión, señaló los asuntos que eran solo para información, y acordó que los siguientes asuntos para los que había que adoptar medidas se abordarían en los temas correspondientes del programa:
 - (i) asuntos de la CAC, en su 43.^o período de sesiones, con respecto a la aprobación de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) y los requisitos correspondientes en el marco de los temas 6 y 7 del programa; y
 - (ii) cuestiones planteadas por el CCFFV, en su 29.^a reunión, relativas a la diferenciación entre los productos cubiertos por el anteproyecto de norma para los dátiles y la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) en el tema 5 del programa.

¹ CRD1

² CX/FFV 22/22/1

³ CX/FFV 22/22/2; CRD6 (India); CRD 13 (Secretaría del Codex)

Cuestiones derivadas del 43.º período de sesiones de la CAC sobre el desarrollo de una norma para los anacardos.

9. El CCFFV recordó que la CAC, en su 43.º período de sesiones, había aplazado la reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) *sine die* y solicitó al CCFFV que considerara la viabilidad de asumir la tarea relacionada con la elaboración de una norma para los anacardos.
10. Una delegación, explicó que los anacardos se comercializaban a nivel internacional y, por lo tanto, era necesario desarrollar una norma para este producto, destacó que en el pasado se habían seguido acuerdos similares. Por ejemplo, durante la elaboración del plan de muestreo para la histamina en los productos pesqueros, el trabajo se transfirió del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) *sine die*, al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH). Por lo tanto, el CCFFV debería considerar retomar el trabajo. Otra delegación apoyó esta postura y señaló que en su país los anacardos se comercializaban frescos, es decir, después de pelarlos y secarlos.
11. Otras delegaciones, aunque no se oponían a la elaboración de una norma para los anacardos, declararon que i) no había inquietudes serias relacionadas con el comercio de anacardos, por lo tanto, la propuesta no era una prioridad y podría mantenerse en la lista de temas para consideración futura por parte del CCPFV, una vez reactivado; ii) el mandato del CCFFV no incluía los anacardos ya que no se comercializaban como productos frescos; y iii) el CCPFV podría reactivarse para retomar algunos temas específicos, incluyendo los anacardos.

Conclusión

12. El CCFFV, en su 22.ª reunión, acordó responder al Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius y a la CAC que el trabajo propuesto sobre los anacardos no entraba dentro del ámbito del CCFFV y que dicho Comité no podía asumir la tarea.

ASUNTOS DERIVADOS DE OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES SOBRE LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (tema 2b del programa)⁴

13. La Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) presentaron sus actividades relacionadas con el trabajo del CCFFV.
14. El CCFFV, en su 22.ª reunión, tomó nota de las actividades de las dos organizaciones y subrayó la importancia de la colaboración con la CEPE y la OCDE para un mejor desarrollo de las normas internacionales para frutas y hortalizas frescas.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA CEBOLLAS Y CHALOTES (EN EL TRÁMITE 4) (tema 3 del programa)⁵

15. Irán, como Presidente tanto del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) como del Grupo de trabajo virtual (GTV), hablando también en nombre de los copresidentes, Indonesia y la India, presentó el tema y explicó el proceso que había seguido el GTe para preparar el anteproyecto de norma para cebollas y chalotes. Se aclaró además que, en base a los comentarios presentados sobre el anteproyecto, se había organizado un GTV para abordar las cuestiones pendientes como se establece en el CRD3.
16. El CCFFV acordó considerar el CRD3 como base para el debate de este tema.

Debate

17. El CCFFV consideró el anteproyecto de norma sección por sección, hizo correcciones editoriales y formuló los siguientes comentarios y decisiones sobre las respectivas secciones.

Sección 1 – Ámbito de aplicación

18. El CCFFV, en su 22.ª reunión, examinó la propuesta de una delegación de incluir el término "fresco" en el título, en el ámbito de aplicación y en otras secciones de la norma (por ejemplo, "cebollas frescas y chalotes frescos"), y de fusionar el ámbito de aplicación con la Sección 2 - "Definición del producto", ya que esto garantizaría una mayor especificidad en el documento y facilitaría su aplicación.
19. Las delegaciones señalaron las siguientes cuestiones generales sobre los cambios propuestos anteriormente:

⁴ CX/FFV 22/22/3

⁵ CX/FFV 22/22/4; CX/FFV 22/22/4 Add.1 (Argentina, Egipto, Unión Europea, India, Kenya, República de Corea, Rwanda, Tailandia, Uganda, República Unida de Tanzania, Uruguay y Estados Unidos de América); CRD3 (Informe del grupo de trabajo virtual sobre cebollas y chalotes); CRD7 (República de Corea); CRD11 (Uganda).

- (i) La norma debe garantizar la claridad para el usuario, y la ausencia del término “fresco” puede generar confusión durante su aplicación por parte de los inspectores. Como alternativa, se podría añadir una nota al pie de página para aclarar que la norma se refiere a las cebollas y chalotes frescos.
- (ii) El concepto de fresco ya estaba incluido en el anteproyecto de norma en la Sección 2 - Definición del producto, donde se establecía claramente que “los bulbos de cebolla y los bulbos de chalotes se suministrarán frescos al consumidor” y que no era necesario incluir el término propuesto.
- (iii) El título y el ámbito de aplicación de la norma, y la sección de definiciones estaban en conformidad con el modelo general de las normas para FFV y que el CCFFV había adoptado estas disposiciones en otras normas tras varias rondas de debates. Los cambios propuestos tendrían implicaciones no solo para las disposiciones de etiquetado del proyecto, sino también para otras normas aprobadas para FFV que tendrían que reajustarse en consecuencia.
- (iv) Las cebollas y los chalotes se comercializaban frescos y, por tanto, no se etiquetan como “frescos”. Las cebollas/chalotes secos y/o deshidratados quedaban fuera del ámbito del CCFFV, y dichos productos tenían requisitos de etiquetado claros para no inducir a error a los consumidores.

20. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó:

- (i) no incluir el término “fresco” en el título, el ámbito de aplicación y otras partes del anteproyecto de norma ya que no afectaba sustancialmente a la aplicación de la norma;
- (ii) que los comentarios o cambios propuestos al modelo general de las normas para FFV deben presentarse como propuestas para nuevos trabajos, y
- (iii) para avalar el ámbito de aplicación del anteproyecto junto con otros cambios editoriales y la alineación del ámbito de aplicación de la norma con el modelo general de las normas para FFV.

Sección 2 - Definición del producto

21. El CCFFV reconoció que, en el caso de las cebollas y los chalotes, el color de la piel/cáscara era característico de la variedad y que, dentro de variedades similares, existían leves/ligeras variaciones en la coloración de la piel/cáscara. Para abarcar todas las variaciones de color conocidas que normalmente se comercializan, la disposición debe ser amplia para facilitar la inspección en los puntos fronterizos. Por lo tanto, se modificó el segundo punto (viñeta) como se indica a continuación:

“Las cebollas y los chalotes deberán tener el color de la piel/cáscara característico de la variedad, incluyendo blanco, morado, crema, rosado, rojo, gris, amarillo o marrón”.

Sección 3 - Disposiciones relativas a la calidad

3.1 Requisitos mínimos

22. El CCFFV respaldó la disposición propuesta e hizo las siguientes aclaraciones y/o cambios sobre los diferentes requisitos de calidad:

- En cuanto a la propuesta de incluir los atributos de calidad “compacto” y “firme”, se aclaró que, de acuerdo con la definición de términos para su aplicación en el modelo general de las normas para FFV, el término “firme” incluía la compacidad y no era necesario incluir el término “compacto”. Con base en esta aclaración, solo se retuvo el término “firme”.
- Con respecto a si la disposición sobre “exento de daños ocasionados por temperaturas bajas y/o altas” debe fusionarse con la disposición sobre “exento de daños ocasionados por las heladas o el sol”, ya que estas dos disposiciones se refieren al efecto de la temperatura en el producto. Se explicó que la disposición sobre “temperaturas bajas y/o altas” se relacionaba con los procesos de manipulación poscosecha (es decir, transporte, almacenamiento, etc.) mientras que “las heladas o el sol” se refiere con las condiciones climáticas en el campo. Se señaló que en la definición de términos para su aplicación en el modelo general de las normas para FFV, estos dos defectos estaban cubiertos bajo el término “Daño ocasionados por bajas y/o altas temperaturas”. Observando que ambas disposiciones se referían a las temperaturas (altas o bajas), el CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó fusionar las dos disposiciones para alinearlas con la definición del modelo general para las normas para FFV (“*exentos de daños ocasionados por bajas y/o altas temperaturas*”).

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

23. El CCFFV alineó el título de la disposición con el modelo general para las normas para FFV, y aclaró además que

las cebollas y los chalotes: i) deben estar suficientemente desarrollados, y ii) deben presentar capas externas de "piel/cáscara" en lugar de "escamas".

3.2 Clasificación

24. El CCFFV, en su 22.^a reunión, tomó las siguientes decisiones en relación con los defectos:

3.2.1 Categoría "Extra"

- Se mantienen los siguientes defectos que se había propuesto eliminar: "un defecto muy leve/ligero de forma"; "defectos muy leves/ligeros de coloración" y "manchas muy leves/ligeras, siempre que no abarquen más de una quinta parte de la superficie del bulbo".
- Tomando nota de la explicación de que había variedades de chalotes con bulbos dobles o triples o más, como característica de la variedad, se modificó una disposición propuesta que exigía que los chalotes estuvieran exentos de bulbos dobles o triples para indicar que, en el caso de los chalotes, los bulbos dobles o triples no se consideraban un defecto. Se acordó que esta disposición también se aplicaría a la Categoría I y la Categoría II.
- Se aclaró que la disposición para el defecto en las raicillas aplicaba a los "chalotes grises" y a las "cebollas y otros chalotes cosechados antes de la madurez completa", y además acordó que esta disposición también se aplicaría a la Categoría I.

3.2.2 Categoría I

- Se insertó una disposición "Prácticamente exentas de cebollas con presencia de brotes" además de las enmiendas indicadas anteriormente (ver la segunda y tercera viñeta del párrafo 24).

3.2.3 Categoría II

- Se insertó una disposición "Prácticamente exentas de cebollas con presencia de brotes" además de las enmiendas indicadas anteriormente (ver la segunda viñeta del párrafo 24).

25. El Presidente del CCFFV señaló los escasos progresos realizados en la reunión plenaria y propuso que se convocara un grupo de trabajo durante la reunión para revisar las secciones 3, 4, 5, 6 y 7 con el fin de abordar las cuestiones no resueltas y ayudar a alcanzar un consenso. El CCFFV estuvo de acuerdo con esta propuesta y continuó los debates en dicho grupo.

26. El CCFFV, en su 22.^a reunión, examinó los resultados del grupo de trabajo celebrado durante la reunión, debatió las enmiendas propuestas, hizo cambios editoriales cuando procedía y tomó nota de las siguientes decisiones sobre las secciones respectivas.

27. En lo que respecta a la Sección 3, el CCFFV, en su 22.^a reunión, confirmó las decisiones resaltadas en el párrafo 24 es decir, la inclusión de las disposiciones pertinentes a la Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II.

Sección 5 - Disposiciones relativas a las tolerancias

28. Una delegación propuso que, con referencia a la *Norma para el kiwi* (CXS 338-2020) y dado que las cebollas y los chalotes no eran productos muy perecederos, la redacción debería decir: "solo se aplica más allá del punto de control de exportación" para definir mejor la tolerancia para la podredumbre en la Categoría "Extra" si no se suprimía la tolerancia para la podredumbre en esta categoría.

29. El CCFFV respaldó todas las disposiciones propuestas para las tolerancias de calidad en las Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II, señalando que los valores estaban justificados por las prácticas comerciales.

30. CCFFV, en su 22.^a reunión, tomó nota además de las siguientes posturas expresadas por las delegaciones:

- Colombia expresó una reserva para la inclusión de tolerancias para la podredumbre en todas las categorías, señalando que dichas tolerancias eran parte de los acuerdos comerciales entre el cliente y el proveedor y, por lo tanto, en su opinión, estaban fuera del ámbito de aplicación de las normas de calidad e inocuidad y, por lo tanto, la podredumbre no debería mencionarse en la norma.
- La Unión Europea y sus Estados miembros (EUMS) expresaron su reserva sobre la disposición que permitía una tolerancia a la podredumbre en la Categoría "Extra". La EUMS recordó que la CAC, en su 41.^o período de sesiones, había confirmado que la disposición para podredumbre en la Categoría "Extra" era facultativa; y que en función de la naturaleza del producto, la tolerancia podía no ser aplicable o necesaria. La EUMS mantuvo su opinión de que una tolerancia de podredumbre en la Categoría "Extra" no

se ajustaba a los requisitos de la Categoría “Extra”, que era un estatus especial concedido a los productos de calidad excepcionalmente alta. Los productos de la Categoría “Extra” requieren un mayor cuidado en la producción, el envasado y el transporte, así como unos retrasos mínimos en el envío y la distribución para preservar la alta calidad de los productos, con el consiguiente aumento de los costos de producción y envío; y las inversiones en estos esfuerzos deben recompensarse. La EUMS continuaría aplicando una tolerancia cero para la podredumbre en la “Categoría extra”.

31. El CCFFV, en su 22.^a reunión, también acordó eliminar los corchetes incluidos en las secciones 5.1.2 y 5.1.3.

Sección 6 - Disposiciones relativas a la presentación

32. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó trasladar la oración entre corchetes que dice “Las cebollas y los chalotes pueden presentarse con la parte superior trenzada o entrelazada en riestras” de esta Sección 6.1 Homogeneidad a la Sección 6.2 Envasado, y también eliminar los corchetes.

Sección 7.2 1 – Envases no destinados a la venta al por menor

33. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó revisar la disposición basándose en la solicitud de la CAC, en su 43.^o período de sesiones, tras la adopción de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021), y en consonancia con el modelo general de las normas del CCFFV.

Sección 8 - Aditivos alimentarios

34. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó: insertar una nueva sección sobre aditivos alimentarios (es decir, la Sección 8) para que diga “No se permiten aditivos alimentarios en las cebollas y los chalotes” para alinear la sección con el modelo general de las normas del CCFFV.

Conclusión

35. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó remitir el anteproyecto de norma para cebollas y chalotes al 45.^o período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 5/8, y señaló que las disposiciones sobre el etiquetado de alimentos y los aditivos alimentarios serían remitidas para su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) respectivamente. (Apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA BAYAS (tema 4 del programa)⁶

36. México, como Presidente del GTe y del GTV, hablando también en nombre de la copresidencia de Argentina, presentó el informe del GTV contenido en el CRD4 rev.1, y explicó que la lista de variedades de bayas en el cuadro, se había revisado más a fondo para eliminar la duplicación e incluir las variedades que faltaban; las disposiciones relativas a la calidad se habían alineado con el modelo general de las normas para FFV; y que las disposiciones relativas al marcado o etiquetado se habían cotejado de nuevo con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) adoptada por la CAC, en su 44.^o período de sesiones, para garantizar la coherencia.
37. El CCFFV acordó considerar el CRD4 rev.1 como base para el debate de este tema.

Debate

38. El CCFFV avaló la mayor parte de las revisiones del CRD4 rev.1 e hizo algunas modificaciones editoriales en aras de la claridad, señalando que las cuestiones de traducción se abordarían durante la traducción final de la norma.

Sección 1 – Ámbito de aplicación

39. El CCFFV realizó cambios editoriales y alineó el texto con el modelo general para las normas para FFV.

Sección 2 - Definición del producto

40. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó realizar los siguientes cambios en la lista de bayas:
- reemplazar los términos “Variedades comerciales” por “Nombres comunes” en el encabezado del cuadro, ya que su inclusión limitaría la aplicación de la norma para bayas cultivadas solamente;

⁶ CX/FFV 22/22/5; CX/FFV 22/22/5 Add.1 (Argentina, Brasil, Canadá, Cuba, Egipto, Unión Europea, Ghana, India, Kenya, Tailandia, Uganda y Uruguay); CRD4 rev.1 (Informe del grupo de trabajo virtual sobre bayas); CRD7 (República de Corea); CRD11 (Uganda); CRD12 (Unión Africana).

- incluir: i) “Pushgay” y “Mortño” además del la mora azul colombiana como nombres comunes para *Vaccinium floribundum* Kunth; y ii) camu-camu, además de Camu, como nombre común de *Myrciaria dubia* Mc Vaugh.

Sección 3.1 - Requisitos mínimos

41. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó mantener los términos “entero” e “intacto”, en consonancia con el término utilizado en la definición de términos (véase el tema 6 del programa). Por la misma razón, el término “duro” se reemplazó por el término “firme” en la Sección 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez.

Sección 3.2 - Clasificación

42. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó la inclusión de los términos “gemelos o dobles” junto con el término “aglomerado”, solamente para los mirtilos y los arándanos azules, señalando la explicación de que el término “aglomerado” se refería a bayas compuestas por muchas bayas más pequeñas.

Sección 3.2.3 – Categoría II

43. El CCFFV aclaró que el término “categorías superiores” como se usa en esta disposición se refiere a la Categoría “Extra” y a la Categoría I; y, para mayor claridad, se agregaron las dos categorías entre paréntesis después de “categorías superiores”.

Sección 4 - Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

44. En respuesta a una propuesta sobre la inclusión de un texto que aborde los métodos de clasificación por calibres de las bayas, el CCFFV, en su 22.^a reunión, señaló la explicación de que no existían métodos de clasificación por calibres y que algunos países utilizaban el volumen como medida para clasificar las bayas.
45. CCFFV, en su 22.^a reunión, avaló el texto propuesto, reconociendo que reflejaba las prácticas comerciales existentes.

Sección 5 - Disposiciones relativas a las tolerancias

5.1.1 Categoría “Extra”

46. La CCFFV discutió el anteproyecto de tolerancias para la Categoría “Extra”, y tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones.
47. Las delegaciones a favor de excluir la tolerancia a la podredumbre húmeda, descomposición interna y podredumbre en la Categoría “Extra” señalaron que:
- (i) no era apropiado incluir una disposición de este tipo en una norma destinada a garantizar la calidad y la inocuidad de un producto;
 - (ii) las tolerancias para la podredumbre formaban parte de los acuerdos entre el cliente y el proveedor y que tales acuerdos estaban fuera del ámbito de aplicación de las normas del Codex;
 - (iii) los productos de la Categoría “Extra” requerían un mayor cuidado en la producción, el envasado y el transporte para preservar la alta calidad de los productos con costos asociados más altos;
 - (iv) las normas de la CEPE no permitían la podredumbre en la Categoría “Extra”;
 - (v) la CAC, en su 41.^o período de sesiones, había considerado la disposición para la podredumbre en la Categoría “Extra” como facultativa.
48. Las delegaciones a favor del 1% de tolerancia en la Categoría “Extra” señalaron que:
- (i) las normas del Codex se utilizaban en el comercio de alimentos a nivel internacional, mientras que los países podrían seguir aplicando disposiciones diferentes a nivel nacional y que la tolerancia se comprobaría en el puerto de entrada;
 - (ii) la tolerancia propuesta del 1% coincidía con otras normas para FFV, que comprendían, *entre otras*, la *Norma para las manzanas* (CXS 299-2010) y la *Norma para la berenjena* (CXS 330-2018);
 - (iii) considerando la naturaleza altamente perecedera de las bayas, se necesitaba tal tolerancia.
49. Con respecto a la propuesta de tener una tolerancia del 0,5 % para la podredumbre, el CCFFV, en su 22.^a reunión, señaló que este requisito sería difícil de cumplir.
50. La CCFFV consideró las siguientes propuestas presentadas por las delegaciones sobre tolerancias para la

podredumbre en la Categoría “Extra”:

- Incluir un texto en la Categoría “Extra”, similar al de la *Norma para el kiwi* (CXS 338-2020), indicando que la tolerancia solo se aplica más allá del punto de control de exportación. Se señaló que las disposiciones contenidas en otras normas para FFV no necesariamente se aplican a todos los productos, y que las bayas son más susceptibles de sufrir daños que los kiwis.
- Incluir una nota al pie de página, es decir, "Tolerancias establecidas a efectos de comercio internacional". No se aplican a los productos destinados al consumidor final". Se recordó que el GTV había abordado dicha nota al pie de página y había acordado eliminarla.

51. El Presidente resumió el debate señalando que, a pesar de algunas opiniones divergentes expresadas por las delegaciones, hubo consenso sobre la inclusión de una tolerancia del 1% en la Categoría “Extra”.
52. El CCFFV, en su 22.^a reunión, tomó nota de la reserva de la EUMS en relación con las tolerancias de calidad en la Categoría “Extra” como se indica en el párrafo 30, segunda viñeta y la EUMS continuaría aplicando una tolerancia cero para la podredumbre en la Categoría “Extra” de las bayas según lo dispuesto en la norma de la CEPE.
53. El CCFFV también tomó nota de la reserva de Colombia relacionada con la inclusión de las tolerancias por podredumbre en todas las categorías.

Sección 6 - Disposiciones relativas a la presentación

54. El CCFFV aceptó una reorganización menor de la sección, transfiriendo la disposición "Las Bayas de la Categoría "Extra" y de la Categoría I deben ser prácticamente homogéneas en cuanto a su madurez" del párrafo dos al párrafo uno de la Sección 6.1 Homogeneidad.

Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor

55. El CCFFV acordó revisar la disposición basándose en la solicitud de la CAC, en su 43.^o período de sesiones, tras su adopción de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) y en consonancia con el modelo general de las normas para FFV.

Conclusión

56. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó remitir el anteproyecto de norma para bayas al 45.^o período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 5/8, y señaló que las disposiciones sobre el etiquetado de alimentos y los aditivos alimentarios se remitirían para ser ratificadas por el CCFL y por el CCFA, respectivamente (Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS (EN EL TRÁMITE 4) (tema 5 del programa)⁷

57. La India, como Presidente tanto del GTe como del GTV, hablando también en nombre de la copresidencia Arabia Saudita, presentó el tema y recordó que el CCFFV, en su 19.^a reunión, había acordado emprender el nuevo trabajo y que el anteproyecto de norma se había examinado en las reuniones 20.^a y 21.^a del CCFFV. Se explicó que con base en los comentarios en respuesta a la carta circular CL 2021/86/OCS-FFV, el documento (CX/FFV 22/22/6) se había revisado como CRD2. En la reunión del GTV celebrada antes de la 22.^a reunión del CCFFV, se examinó el CRD2 y las cuestiones críticas relativas a las disposiciones sobre tres aspectos (es decir, el contenido de humedad para la fase tamar; los porcentajes de defectos en las tolerancias de calidad y el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor) se examinaron minuciosamente y se abordaron de manera adecuada. El informe del GTV se presentó como CRD5.
58. El CCFFV señaló que también se llevaron a cabo debates informales al margen de la 22.^a reunión del CCFFV para facilitar el logro de un consenso mediante la incorporación de los comentarios recibidos y la actualización de los requisitos en consecuencia.

Debate

59. El CCFFV, en su 22.^a reunión, examinó el CRD5 sección por sección, aprobó la mayoría de las revisiones presentadas en él y, además de las correcciones editoriales con el fin de aclarar, hizo los siguientes comentarios

⁷CX/FFV 22/22/6; CX/FFV 22/22/6 Add.1 (Argelia, Cuba, Egipto, Unión Europea, Ghana, India, Kenya, Marruecos, Tailandia y Uganda); CRD2 (Anteproyecto de norma para los dátiles frescos (Preparado por los presidentes del GTe con base en los comentarios recibidos en la carta circular CL 2021/86/OCS-FFV)); CRD5 (Informe del Grupo de trabajo virtual sobre el Anteproyecto de norma para los dátiles frescos); CRD8 (Argelia); CRD10 (Marruecos); CRD11 (Uganda); CRD12 (Unión Africana); CRD15 (Argelia).

y tomó las decisiones que figuran a continuación.

Título

60. El CCFFV examinó si el término “fresco” debería incluirse en el título de la norma y tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones:
- (i) en el comercio internacional, el término “dátiles” normalmente se refiere a los “dátiles deshidratados o de bajo contenido de humedad” mientras que el término “dátiles frescos” no se utiliza de forma generalizada ni es un producto que se comercialice; por lo tanto, era necesario incluir la palabra “fresco” en el título, aunque que es poco común incluir la palabra “fresco” en los títulos de las normas elaboradas por el CCFFV;
 - (ii) era necesario hacer una distinción entre la norma para los dátiles frescos y la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) elaborada por el CCFFV; y
 - (iii) la palabra “fresco” se incluyó en el documento de proyecto aprobado.
61. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó la inclusión del término “fresco” como base para hacer una distinción entre la norma existente y el anteproyecto de norma. Argelia expresó su reserva por la inclusión de la palabra “fresco” en el título de la norma.

Sección 1 - Ámbito de aplicación

62. El CCFFV alineó el lenguaje del ámbito de aplicación con el del modelo general de las normas para FFV, y transfirió la frase que se refiere a los requisitos de elaboración (es decir, “que no han sido sometidos a ningún proceso intencional o artificial para ajustar el contenido de humedad”) a la Sección 2 - Definición del producto.

Sección 3.1 - Requisitos mínimos

63. Una delegación propuso eliminar la palabra “viva” asociada a las plagas, en la cuarta viñeta, para ser coherente con los requisitos de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).
64. El CCFFV señaló que tanto las plagas vivas como sus restos o excrementos deberían incluirse en los requisitos en vista de la naturaleza de las prácticas comerciales para los dátiles frescos.

Sección 3.1.1 - Requisitos mínimos de madurez

65. El CCFFV tomó nota de opiniones divergentes sobre la disposición propuesta relacionada con los requisitos para el contenido de humedad de los dátiles frescos (“rango de 30% - 85%”).
66. Las delegaciones que se opusieron al requisito mínimo propuesto para el contenido de humedad (es decir, el 30%) indicaron que la mayoría de los dátiles frescos para la fase tamar quedarían excluidos de la norma, excepto si eran blandos y tenían un contenido de humedad superior al 30%. En su opinión, las tres fases de madurez (es decir, la fase khalal, la fase rutab y la fase tamar) eran importantes y deberían conservarse en la norma debido a las siguientes razones:
- (i) la calidad de los dátiles (por ejemplo, sabor, color, componentes nutricionales, dureza) normalmente cambia durante sus diferentes fases de madurez y condiciones de almacenamiento, y algunos cultivares no se podían comercializar en las fase de madurez precomercial (o fase “Tamar”) debido a su componentes bioquímicos especiales;
 - (ii) la fase tamar era el resultado del proceso en el que los dátiles habían madurado naturalmente y no habían sufrido ninguna maduración o secado artificial. Esto correspondía a la definición de fruta fresca que figura en el documento titulado definición de términos (véase el tema 6 del programa) y el estado fresco no debería relacionarse con el contenido de humedad;
 - (iii) diferenciar el anteproyecto de norma con la norma CXS 143-1985 debería basarse en si los dátiles han pasado por algún tratamiento o no, y no en el valor del contenido de humedad; y
 - (iv) los consumidores deben tener derecho a estar informados sobre las diferentes fases de madurez para poder tomar decisiones con fundamento al comprar.
 - (v) Los dátiles con un contenido de agua superior al 30% ya se clasifican científica y convencionalmente como dátiles suaves y este término indica claramente su estado fresco.
67. El CCFFV también señaló las propuestas para reducir el contenido mínimo de humedad de los dátiles frescos al 20% o 25%; para determinar valores diferentes de los requisitos del contenido de humedad de acuerdo a los

diferentes tipos de cultivo; y revisar el ámbito de aplicación de la norma.

68. Las delegaciones que apoyaron el requisito de un contenido mínimo de humedad del 30% en la disposición señalaron que:
- (i) debía haber una clara distinción entre los dátiles frescos y los dátiles secos y que los dátiles no pueden cumplir simultáneamente los requisitos de ser frescos y secos en relación con las normas del Codex, y que los productos recién cosechados no significaba necesariamente que fueran productos frescos;
 - (ii) en muchos países, los dátiles en la fase tamar no se denominaban como dátiles frescos;
 - (iii) hubo una clara distinción entre los términos de referencia del CCFFV y del CCPFV. La recomendación del CCPFV establecía claramente que el anteproyecto de norma para los dátiles frescos debería incluir aquellos dátiles frescos sin elaborar que tuvieran niveles de humedad superiores a los niveles especificados en la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985).
69. En respuesta a una sugerencia de revisar la norma CXS 143-1985, la Secretaría del Codex aclaró que el CCPFV había revisado recientemente la norma y la había incorporado como Anexo B en la *Norma general para frutos secos*, en la que el contenido de humedad para los dátiles mantenía los valores originales. La *Norma general para los frutos secos* fue adoptada por la CAC en su 43.º período de sesiones y se publicaría una vez que el CCFA aprobara las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Conclusión

70. El CCFFV, en su 22.ª reunión, acordó mantener los rangos del contenido de humedad entre 30-85%", tomando nota de las reservas de Argelia y Marruecos con respecto a esta decisión por las razones expuestas en el párrafo 66.

Sección 5.1 - Tolerancias de calidad

71. El CCFFV consideró la propuesta de una delegación de cambiar los valores propuestos para: tolerancia total en la Categoría II, daños por plagas en la Categoría II y tolerancia adicional en Categoría I para diferenciar los requisitos de la Categoría I y la Categoría II.
72. Tomando nota de que la Categoría I y la Categoría II se habían distinguido por diferentes parámetros en las disposiciones pertinentes bajo "tolerancia individual" y "tolerancia adicional", y para adherirse al modelo general de las normas para FFV, el CCFFV, en su 22.ª reunión, acordó mantener los valores propuestos.
73. Colombia reiteró su reserva con respecto a la inclusión de la tolerancia por podredumbre en las tolerancias de calidad (véase el párrafo 30, viñeta 1)

Sección 7 - Disposiciones relativas al marcado o etiquetado

74. El CCFFV, en su 22.ª reunión, acordó cambiar "genotipo" por "tipo" en la Sección 7.1.1, ya que sería difícil para los consumidores entender el significado de genotipo en el etiquetado.
75. El CCFFV tomó nota de las siguientes propuestas de las delegaciones:
- (i) establecer una limitación de peso de 5 o 6 kg ya que los dátiles son delicados y frágiles y la limitación de peso puede evitar que los dátiles se aplasten y se deterioren; y
 - (ii) incluir una nueva Sección 7.1.3 titulada "Características de las especificaciones comerciales" ya que esta información podría ayudar a los consumidores a tomar sus decisiones.
76. Al señalar que la norma debía cumplir con los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y que estas disposiciones adicionales eran innecesarias, el CCFFV acordó no incluirlas.

Sección 7 – Envases no destinados a la venta al por menor

77. El CCFFV, en su 22.ª reunión, acordó revisar la disposición basándose en la solicitud formulada por la CAC, en su 43.º período de sesiones, tras su adopción de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) y en consonancia con el modelo general de las normas para FFV.

Conclusión

78. El CCFFV, en su 22.ª reunión, acordó remitir el anteproyecto de norma para los dátiles frescos al 45.º período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 5/8, y señaló que las disposiciones sobre el etiquetado de

alimentos y los aditivos alimentarios serían ratificadas por el CCFL y por el CCFA, respectivamente. (Apéndice IV).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN EL MODELO GENERAL DE NORMAS DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (tema 6 del programa)⁸

79. El CCFFV señaló que el grupo de trabajo celebrado durante la reunión, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Ghana, había considerado minuciosamente la definición de términos, así como las actualizaciones necesarias al modelo general de las normas para FFV.
80. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó publicar los dos documentos siguientes en el sitio web del Codex como documentos informativos e informar al Comité Ejecutivo y a la CAC a ese respecto:
 - la propuesta de modelo general de las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas (Apéndice VII).
 - la definición de términos para su aplicación en el modelo general de las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas (Apéndice VIII).
81. El CCFFV también señaló que estos dos documentos informativos eran principalmente para uso interno del CCFFV y que se revisarían en caso de requerirse.

EXAMEN DE PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS (respuestas a la carta circular CL 2021/79-FFV) (tema 7 del programa)⁹

82. Por invitación del Presidente, cada uno de los solicitantes presentó brevemente sus respectivas propuestas.

Desarrollo de una norma para lulo de Castilla

83. Si bien se observó un amplio apoyo a la propuesta, una delegación solicitó más información sobre la producción y exportación de otros países, ya que el documento presentado sólo contiene estos datos de Colombia. Esta delegación también indicó que la propuesta, tal y como se ha presentado, no necesitará otros requisitos enumerados en las prioridades/criterios de trabajo aplicables a los productos, tal y como se exige en el Manual de procedimiento del Codex. Otra delegación señaló las dificultades para recopilar los datos comerciales de algunos productos tropicales.

Conclusión

84. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó:
 - (i) recomendar la aprobación del nuevo trabajo sobre el lulo de Castilla por parte de la CAC, en su 45.^o período de sesiones, y solicitar a Colombia que revisara la propuesta aportando más información comercial de otros países productores, y que la presentara directamente al Comité Ejecutivo a través de la Secretaría del Codex;
 - (ii) crear un GTe, presidido por Colombia y copresidido por México, que trabajaría en inglés y español, para preparar, sujeto a la aprobación de los nuevos trabajos, un anteproyecto de norma para el Lulo de Castilla para que se distribuyera a fin de obtener comentarios en el trámite 3 y que se pudiera considerar en la 23.^a reunión del CCFFV, y
 - (iii) solicitar al GTe que presentara el informe al menos tres meses antes de dicha reunión.

Enmienda a la Norma para el banano (plátano) (CXS 205-1997)

85. El CCFFV observó un amplio apoyo a la modificación editorial de la norma CXS 205-1997 para alinear el ámbito de aplicación de la norma para reflejar correctamente la lista de variedades que abarca su anexo, brindando una mejor orientación a los países miembros y a la industria bananera.
86. Algunas delegaciones solicitaron que se incluyeran en los trabajos otras enmiendas a CXS 205-1997, como las relativas a las disposiciones de etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, la eliminación

⁸ CX/FFV 22/22/7; CX/FFV 22/22/7 Add.1; (Chile, Cuba, Unión Europea, India, Kenya, Arabia Saudita, Tailandia, ICUMSA y PRRI); CX/FFV 22/22/INF; CRD12 (Unión Africana); CRD18 (Informe del grupo de trabajo durante la reunión (Definición de términos para su aplicación en el modelo general para las normas para FFV)); CRD19 (Informe del grupo de trabajo durante la reunión (revisiones a la propuesta del modelo general para las normas del CCFFV))

⁹ CX/FFV 22/22/8; CRD9 (Tailandia)

de la última frase de la Sección 1, así como del anexo, ya que el anexo no abarcaba todos los cultivos comerciales que se comercializan actualmente a nivel internacional, y otras cuestiones como los requisitos de la clasificación por calibres.

87. Dado que la inclusión de otra enmienda requeriría un nuevo documento de proyecto, y que la nueva propuesta de trabajo sobre la revisión de las normas existentes (véase el párrafo 91) incluiría la identificación de las necesidades de revisión de la norma CXS 205-1997, el CCFFV, en su 22.^a reunión, convino en que era más eficaz proceder a la solicitud de aprobación de la enmienda de redacción propuesta por la CAC, en su 45.^o período de sesiones, y evaluar en una fase posterior la necesidad de presentar un documento de proyecto solicitando la revisión de la norma.

Conclusión

88. EL CCFFV, en su 22.^a reunión:
- (i) acordó remitir para su adopción por el CAC, en su 45.^o período de sesiones, la enmienda propuesta a la *Norma para el banano (plátano)* (CXS 205-1997) (Apéndice V), y
 - (ii) alentó a los miembros interesados a presentar una propuesta de revisión adicional de CXS 205-1997, teniendo en cuenta las cuestiones planteadas anteriormente.

Revisión de las normas existentes

89. La propuesta de la Unión Europea, liderada por Alemania, contó con un amplio apoyo del CCFFV para revisar las normas existentes anteriores a 2017 con el fin de asegurar su alineación con el modelo general de las normas para FFV y considerar las actualizaciones necesarias. Sin embargo, hubo preguntas sobre la falta de un cronograma específico y sobre si el trabajo debía implicar revisiones de las normas que podrían contener cambios sustanciales.
90. Se aclaró la revisión para identificar primero las posibles necesidades de revisión de las normas individuales por un GTe. El GTe evaluaría la pertinencia de las disposiciones de cada norma en relación con las prácticas comerciales y de producción, y si solamente sería necesario alinearlas con el modelo general de las normas para FFV o si ameritaban una revisión completa. En función de los resultados, en consecuencia, el GTe elaborará propuestas para que el CCFFV las examine. Se recomendó que en la siguiente reunión del CCFFV se presentara una actualización del avance de los trabajos, ya que era difícil estimar el alcance de la carga de trabajo por adelantado.
91. Se hizo hincapié en que el GTe se concentraría primero en los cambios editoriales para mantener la coherencia con el modelo general de las normas para FFV y después identificaría aquellas áreas que necesiten actualizaciones técnicas. El CCFFV podría entonces debatir posibles nuevas propuestas de trabajo para la revisión de las normas identificadas como no actualizadas.
92. La Secretaría del Codex informó al CCFFV de la necesidad de esta propuesta, ya que se solicitó a todos los comités del Codex que revisaran periódicamente las normas de su competencia.

Conclusión

93. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó establecer un GTe presidido por Alemania y que trabajaría en inglés, para revisar las normas existentes con el fin de asegurar su alineación con el modelo general de las normas para FFV y considerar las actualizaciones necesarias, y tomar nota de la necesidad de propuestas para posibles revisiones de las normas.
94. Los GTe presentarán su informe al menos tres meses antes de la 23.^a reunión del CCFFV.

Elaboración de una norma para hojas de curry frescas

95. El CCFFV observó un amplio apoyo a la propuesta de este nuevo trabajo y señaló además que el producto se comercializaba como fresco y, por tanto, no como especia; y que se carecía de datos desglosados a nivel internacional sobre sus volúmenes comerciales. Una delegación señaló que la ausencia total de datos sobre esta propuesta hacía imposible la evaluación mediante los Criterios de establecimiento de prioridades de trabajo aplicables a los productos, tal como lo estipula el Manual de procedimiento.

96. Con respecto a la falta de datos sobre frutas y hortalizas tropicales, una delegación destacó que el Manual de procedimiento incluía actualmente en la revisión crítica la consideración de identificar las necesidades de establecer normas para los países en desarrollo para tener en cuenta la falta de datos de los países en desarrollo al presentar propuestas para nuevos trabajos para productos originarios de esos países.

Conclusión

97. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó:
- (i) recomendar la aprobación de un nuevo trabajo sobre las hojas de curry frescas por parte de la CAC, en su 45.^o período de sesiones (Apéndice VI);
 - (ii) crear un GTe presidido por la India, que trabajaría en inglés, para preparar, sujeto a la aprobación de los nuevos trabajos, un anteproyecto de norma para las hojas de curry frescas con miras a su distribución a fin de obtener comentarios en el trámite 3 y que se pueda considerar en la 23.^a reunión del CCFFV, y
 - (iii) solicitar al GTe que presentara el informe al menos tres meses antes de la 23.^a reunión del CCFFV.

Otros asuntos

98. El CCFFV, en su 22.^a reunión, acordó solicitar a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular solicitando propuestas para nuevos trabajos para que se tomaran en consideración en la 23.^a reunión del CCFFV.

OTROS ASUNTOS (tema 8 del programa)

99. El CCFFV22 señaló que no había otros asuntos que discutir.
100. El Sr. Jesús Cantú Escalante, Jefe de la Unidad de Regulación, Competitividad y Competencia de la Secretaría de Economía, felicitó al CCFFV por haber concluido con éxito su 22.^a reunión, señalando la importancia del Comité para México.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 9 del programa)

101. Se informó al CCFFV que el Gobierno anfitrión determinaría la hora y el lugar exactos de la 23.^a reunión del CCFFV previa consulta con la Secretaría del Codex.

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Mr Alfonso Guati Rojo Sánchez
Director General de Normas
Secretaría de Economía
CDMX

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Mr Leonardo Rosano Monjarás
Director de Operación e Instrumentos Normativos
Secretaría de Economía

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Dr Hanane Bedjaoui
Enseignante-chercheur
Université de Biskra
Biskra

Mr Foued Bendjoudou
Directeur Général de l'Institut Technique de
Développement de l'Agronomie Saharienne
Ministère de l'Agriculture et du développement rural

Mr Nourreddine Haridi
Sous-Directeur de la Normalisation des produits
alimentaires
Ministère du Commerce
Alger

Mr Abdellah Khoudir
Chef de laboratoire de la répression des fraudes-Ouargla
Ministère du Commerce
Ouargla

Mrs Ouahiba Kouadria
Point de contact de Codex de l'Algérie
Centre algérien du Contrôle de la Qualité/Ministère du
Commerce
Alger

Mrs Nawel Nacib
Chef de laboratoire de la répression des Fraudes -Biskra-
Ministère du Commerce
Biskra

Mrs Soraya Oukil
Inspecteur principal de la répression des fraudes
Ministère du Commerce
Alger

ARGENTINA - ARGENTINE

Eng Beatriz Campana
Profesional de la Dirección de Inocuidad y Calidad de
Productos de Origen Vegetal
SENASA
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Bettina Brandtner
Codex Contact Point
Ministry of Agriculture Regions and Tourism
Vienna

BANGLADESH

Mr Enamul Hoque
Deputy Director
Bangladesh Standards and Testing Institution
Dhaka

BARBADOS - BARBADE

Mrs Cheryl Lewis
Technical Officer
Barbados National Standards Institution (BNSI)
St. Michael

BELIZE - BELICE

Mr Kenrick Witty
Coordinator Import Regulation Unit
Belize Agricultural Health Authority

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Mr Sonam Yonten
Sr. Regulatory and Quarantine Inspector
MoAF, RGoB
Thimphu

Mr Lham Dorji
Sr. Regulatory and Quarantine Inspector
Ministry of Agriculture and Forests, RGoB
Gelephu

Dr Sherub Phuntsho
Dy. Chief Regulatory and Quarantine Officer
Ministry of Agriculture and Forests, Royal Government of
Bhutan
Samdrup Jongkhar

BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF) –
BOLIVIE (ÉTAT PLURINATIONAL DE) –
BOLIVIA (ESTADO PLURINACIONAL DE)

Eng Wilder Fernando Aguilar Quispe
Punto de Contacto
Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural
La Paz

BOTSWANA

Ms Tsholofelo Moatshe
Food Technologist
Woolworths Botswana
Gaborone

Mrs Oreedise Moje
Standard scientist
Botswana Bureau of Standards

Mr Ontiretse Nfana
Agricultural Research Officer
Ministry of Agricultural Development and Food Security
Gaborone

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Andre Bispo Oliveira
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -
MAPA
Brasília

Mrs Ana Luiza Azambuja Sauerbronn
Consultant in Food Regulatory Affairs
Pura Consultoria
Brasília

Mrs Mônica Ishikawa Virgolino Da Silva
Technical Director FFV
AMV - Serviços e Consultoria Ltda
Petrópolis

Mr Lisandro Michel Barreiros
Technical
CEAGESP
São Paulo

Ms Louise Shinjo
Regulatory Assistant
Ministry of Agriculture

CABO VERDE

Mr António Gomes
Docente
UniCV

Ms Miriam Livramento
Técnico de Regulação
ERIS

Ms Irina Spencer
Coordenadora do Programa Nacional de Nutrição, Saúde
Oral e Escolas Promotoras da Saúde
Ministério da Saúde e Segurança Social
Praia

Mr Celestino Tavares
Técnico PV
MAA

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Jean Paul Piapang
Chef de station de la quarantaine végétale
Ministère de l'agriculture
Yaoundé

CANADA - CANADÁ

Mrs Michelle Stockton
National Manager, Compositional Standards and Grades
CFIA
Ottawa

Ms Anne Fowlie
DRC Special Projects
Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation
(DRC)
Ottawa

Mr Jason Glencross
International Policy Analyst
CFIA
Ottawa

Mrs Donna Schonhoffer
Policy and Program Specialist
CFIA
Ottawa

Mr Kevin Smith
Vice-President
Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation
(DRC)
Ottawa

Mrs Amelie Vega
Senior Program Officer - Codex
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

CHILE - CHILI

Ms Claudia Espinoza
Profesional Departamento de Negociaciones
Internacionales,
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Jorge Carvajal
Profesional Departamento de Negociaciones
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Ms Cassandra Pacheco
Punto Focal del Codex
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria
(ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

CHINA - CHINE

Prof Donghui Xu
Professor
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Beijing

Ms Jiaxu Chen
Research Intern
Institute of Quality, Safety and Nutrition of Agricultural
Products, Zhejiang Academy of Agricultural Sciences

Mrs Hao Ding
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Mrs Fang Gao
Deputy Division Director
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of
Agriculture and Rural Affairs, P.R. China
Beijing

Dr Yiwei Hong
Research Assistant
Tea Quality Inspection and Supervision Centre, Ministry
Of Agriculture And Rural Affairs, P.R.C
Beijing

Dr Xiaodong Huang
Associate Professor
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Beijing

Dr Shufang Li
Research Assistant
Institute of Quality Standard and Testing Technology for
Agro-products, Henan Academy of Agricultural Science

Dr Guangyang Liu
Associate Professor
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Beijing

Mrs Hanyang Lyu
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Prof Jiyun Nie
Professor
Qingdao Agricultural University

Mrs Jing Tian
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Dr Xingjun Xi
Researcher
China National Institute of Standardization
Beijing

Mr Zhongliang Xu
Director of date Palm Research Center
Coconut Research Institute of Chinese Academy of
Tropical Agriculture Sciences

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Ricardo Enrique Munar León
Gestor de Proyectos de Normalización
Icontec
Bogotá

Mr Alejandro Chavarro Clavijo
Profesional Universitario
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos—Invima
Bogotá

Prof Luz Dary Santamaria
Gestora de Proyectos de Normalización
Icontec
Bogotá

COSTA RICA

Mrs Amanda Lasso Cruz
Asesora Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
San José

Mrs Maricruz Ramírez Sánchez,
Docente Investigadora
Universidad de Costa Rica
San Pedro. Montes de Oca

Mr Iván Serrano Bulakar
 Coordinador del Programa Nacional de Papa y Cebolla
 Ministerio de Agricultura y Ganadería
 San José

CUBA

Ms Zita Maria Acosta Porta
 Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical
 Grupo Empresarial Agrícola. MINAG
 Especialista en calidad
 Presidenta Comité de Frutas y Hortalizas Frescas
 La Habana

Mr Angel Manuel Casamayor León
 Especialista en Regulaciones Técnicas y Calidad
 Dirección Regulaciones Técnicas y Calidad
 La Habana

Ms Yolisveidy Diaz Cruz
 Especialista de Calidad
 Empresa Cítricos Caribe
 Grupo Empresarial Agrícola. MINAG
 La Habana

Dr Jorge Félix Medina Pérez
 Secretario Codex Cuba
 Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio
 Ambiente/Citma
 La Habana

Eng Mariana De Jesús Pérez Periche
 Jefa
 Ministerio de la Agricultura
 La Habana

CZECH REPUBLIC - RÉPUBLIQUE TCHÈQUE - REPÚBLICA CHECA

Mr Zdenek Svec
 National Expert
 Ministry of Agriculture of the Czech Republic
 Prague 1

DOMINICAN REPUBLIC – RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – REPÚBLICA DOMINICANA

Mrs Sandra Gómez
 Inspectora de Inocuidad, Departamento de Inocuidad
 Agroalimentaria, MA.
 Ministerio de Agricultura
 Santo Domingo, D. N.

Mr Francis Herrera
 Director Departamento de Inocuidad Agroalimentaria
 Ministerio de Agricultura
 Santo Domingo

Mr Daniel Antonio Montes De Oca
 Encargado División Evaluación y Seguimiento
 Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, MA.
 Ministerio de Agricultura
 Santo Domingo, D. N.

Mrs Alba Nelis Rosario
 Encargada División Legal Sanitaria,
 Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, MA.
 Ministerio de Agricultura
 Santo Domingo, D. N.

Mrs Moira Vargas
 Consejera, Representante Alterna
 Misión Permanente República Dominicana
 Roma

Mrs Larissa Veloz
 Ministra Consejera, Representante Alterna
 Misión Permanente República Dominicana
 Roma

ECUADOR - ÉQUATEUR

Ms Johanna Jimenez
 Analista de certificación de producción primaria y buenas
 prácticas
 Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario -
 AGROCALIDAD
 Quito

Mr Miguel Ortiz
 Analista
 Ministerio de Salud Pública del Ecuador
 Quito

Ms Sofia Rivera
 Analista de certificación de producción primaria y buenas
 prácticas
 Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario -
 AGROCALIDAD
 Quito

Ms Daniela Vivero
 Analista de certificación de producción primaria y buenas
 prácticas
 Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario -
 AGROCALIDAD
 Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Eng Mohammed Abdl Fatah Abo Bakr
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization & Quality
 (EOS)
 Cairo

Eng Ahmed Eltoukhy
 Scientific and Regulatory Affairs Manager
 International Co. for Agro Industrial Projects (Beyti)
 Cairo

EQUATORIAL GUINEA - GUINÉE ÉQUATORIALE - GUINEA ECUATORIAL

Mr Mbenga Ela Cipriano
Food Control Officer
Ministry of Agriculture, Livestock, Forest and Environment

ESTONIA - ESTONIE

Ms Renata Tsaturjan
Chief Specialist
Ministry of Rural Affairs
Tallinn

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Risto Holma
Senior Administrator
European Commission
Brussels

Mr Antoine Michotte Renier
Market Assistant
European Commission
Brussels

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Niina Matilainen
Senior Officer
Finnish Food Authority

FRANCE - FRANCIA

Ms Karine Simbelie
Chef du pôle produits végétaux
Ministère de l'économie et des finances
Paris

Mr Florent Abel
Chargé de mission affaires européennes
Ministère de l'agriculture

Mrs Louise Dangy
Point de contact national
SGAE
Paris

Mrs Mona Lepadatu
Political administrator
General Secretariat of the Council

Mr Olivier Mencarelli
Chargé d'études
Ministère de l'économie et des finances

GAMBIA - GAMBIE

Mr Bai Dodou Jallow
Director
The Food safety and Quality Authority
Banjul

Mr Ousman Jarjue
Director of Aflatoxin+ Food Chemistry Lab NARI
NARI

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Kerstin Funke
Administrator
Federal Office for Agriculture and Food
Bonn

Mrs Amrei Giebel
Person Responsible
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

Mr Sebastian Winkel
Head of Unit
Federal Office for Agriculture and Food
Bonn

GHANA

Dr Joris Gerald Niiante Amissah
Lecturer
University of Ghana
Accra

Ms Akua Opokua Appiah
National Service Personnel
Ghana Standards Authority
Accra

Ms Pokuaa Appiah-kusi
Scientific Officer
Ghana Standards Authority
Accra

Mrs Doreen Koranteng
Codex Contact Point Officer
Ghana Standards Authority
Accra

GUATEMALA

Eng Zenia Aguilar
Coordinador Codex GT
MAGA
Guatemala

Mr Herbert Pezzarossi
Vegetable Department Chief
Ministry of Agriculture, Livestock and Feed
Guatemala

GUYANA

Ms Jo- Ann Busgith
Technical Officer I, Codex Contact Point
Guyana National Bureau of Standards
Georgetown

Ms Adele Pierre
Senior Plant Protection Officer
National Plant Protection Organisation
Georgetown

Mr Roy Porter
Senior Food and Agro-Processing Inspector
Guyana Food Safety Authority, Ministry of Agriculture

HONDURAS

Ms Katya Castillo F.
Supervisora Nacional de Frutas y Hortalizas
SAG/SENASA
Tegucigalpa

Mr Francisco Matamoros
Jefe del Departamento de Frutas y Hortalizas en la
Dirección Técnica de Inocuidad Agroalimentaria SENASA

Ms Daniela Raquel Figueroa
Pasante Secretaría Técnica Codex Honduras
Universidad Nacional Autónoma de Honduras
Distrito Central

INDIA - INDE

Ms Kanika Aggarwal
Technical Officer (Science & Standards)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Dr Saswati Bose
Deputy General Manager
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority (APEDA)
New Delhi

Ms Pushpinder Jeet Kaur
Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Mr Perumal Karthikeyan
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Dr Dinesh Kumar
Principal Scientist (Hort)
ICAR- Central Citrus Research Institute
Nagpur

Dr S.K. Malhotra
Project Director
Directorate of Knowledge Management in Agriculture &
Former Agriculture Commissioner
Ministry of Agriculture and Farmers Welfare

New Delhi Dr Pradeep Singh Negi
Chief Scientist
CSIR-Central Food Technological Research Institute
(CFTRI)
Mysuru

Mr Devendra Prasad
Deputy General Manager
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority (APEDA)
New Delhi

Mr Parmod Siwach
Assistant Director (T)
Export Inspection Council
New Delhi

Mr Pushp Vanam
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Mr U K Vats
General Manager
Agricultural and Processed Food Products Export
Development Authority (APEDA)
New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Mutia Ardhaneswari
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Diah Chandra Aryani
Food Security Analyst
National Food Agency
Jakarta

Mrs Miranti Reine Devilana
Fresh Food Safety Inspector
Ministry of Agriculture
Jakarta

Mrs Maziyatul Husna
Data and Information Analyst
Ministry of Agriculture
Jakarta

Mr Apriyanto Nugroho
Fresh Food Safety Coordinator
National Food Agency
Jakarta

Mrs Siti Pujiarti
Ministry of Agriculture
Jakarta

Mrs Sekar Insani Sumunaringtyas
Subcoordinator of Standardization
Ministry of Agriculture
Jakarta

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) –
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') –
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Nadia Ahmadi
Secretary of the CCFFV in Iran
Standards Research Institute
Karaj

Mr Jahangir Arab
Chair of national codex committee FFV in Iran
Member of Agricultural and Natural Resources
Engineering Organization of Tehran- Consultant
Tehran

Dr Homa Behmadi
Member of national CCFFV
Agricultural Engineering Research Institute, Agricultural
Research, Education and Extension Organization
(AREEO)

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Giulio Cardini
Official
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Rome

Dr Francesca Ponti
Official
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Rome

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Damian Rowe
Senior Plant Quarantine/SPS Enquiry Point Officer
Ministry of Agriculture

KENYA

Ms Josephine Simiyu
Deputy Director
Agriculture and Food Authority
Nairobi

Dr Allan Azegele
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries
Nairobi

Ms Maryann Kindiki
Manager, National Codex Contact Point
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Mr Danset Moranga
Senior Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Lucy Muthoni Namu
Principal analytical Chemist
Kenya Plant Health Inspectorate Services
Nairobi

KUWAIT - KOWEÏT

Dr Jeehan Alestad
First Secretary
Permanent Representation of Kuwait to FAO & WFP

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC –
RÉPUBLIQUE DEMOCRATIQUE POPULAIRE LAO –
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Mrs Viengxay Vansilalom
Deputy Director General
Ministry of Public Health
Vientiane

MADAGASCAR

Dr Sehenolalao Anjarasoa Andrianasolo
Chargée de programme
Organisation Mondiale de la Santé
Antananarivo

Prof Halitiana Rafalimanana
Enseignant chercheur
Université d'Antananarivo
Antananarivo

Mrs Tiana Rahaingoalison
Vice Présidente Comité National du Codex
Union des Professionnels des Fruits et Légumes
Antananarivo

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Norimah Jumat
Deputy Director of Crop Industry Development Division
Department of Agriculture Malaysia
Federal Territory of Putrajaya

Ms Hasnah Arbaen
Principal Assistant Director, Crop Industry Development
Division
Department of Agriculture Malaysia
Federal Territory of Putrajaya

Ms Sudarti Asri
Principal Assistant Director, Crop Industry Development
Division
Department of Agriculture Malaysia
Federal Territory of Putrajaya

Dr Dayod Maclin
Head of Crop Research and Development Division
Department of Agriculture Sarawak
Sarawak

Ms Shazlina Mohd Zaini
Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Mr Noh Nik Wan
Director of Regulatory Division
Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA)
Selangor

Mr Wan Mohd Reza Ikwana Wan Hussin
Deputy Director of Horticulture Research Centre
Malaysian Agricultural Research and Development
Institute (MARDI)
Selangor

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mrs Mvz. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
Subdirectora de Normas
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Coordinación General de Agricultura

Mr Fernando Faz Gutiérrez
Titular del Área Jurídica
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Mr Christian Camacho Rodríguez
Coordinador de Importaciones y Exportaciones
ANEBERRIES

Mr Nohel Ernesto Guzmán Niebla
Coordinador de Inocuidad
ANEBERRIES

Dr Víctor Manuel Coria Ávalos
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,
Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)

Mrs Esmeralda Paz Lemus
Consejo Directivo de SOMEICCA A.C.
SOMEICCA A.C.

Mrs María Elena Álvarez Jiménez
Jefa de Departamento
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

Mr Juan Díaz Mazadiego
Director General
Consejo Mexicano de Normalización y Evaluación de la
Conformidad (COMENOR)

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mounir Assime
Head of Technical Control Department.
MOROCCO FOOD EX
Casablanca

Dr Hasnaâ Harrak
Directeur de Recherche
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)

Mrs Kadiri Khadija
Chef de Service de la Normalisation et du Codex
Alimentarius
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Mr Asbbane Mohamed
Executive at the Plant and Plant Products Control Service
National Food Safety Office (ONSSA)
Salé

Dr Sanae Ouazzani
Ingénieur en Chef
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

NEPAL - NÉPAL

Mr Mohan Krishna Maharjan
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality Control,
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZELANDIA

Dr Henry Pak
Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
Wellington

Mr Shane Olsen
Manager Plant Exports
Ministry for Primary Industries
Wellington

Mr Raj Rajasekar
Vice Chair Commission
Ministry for Primary Industries
Wellington

PANAMA - PANAMÁ

Mr Eddy Londoño
Técnico Normalizador de Alimentos
Ministerio de Comercio e Industrias
Panamá

PARAGUAY

Eng Leticia Soria Cáceres
Coordinadora del Comité de Frutas y Hortalizas Frescas
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de
Semilla - SENA VE
Asunción

Mrs Librada Gamarra
Técnica
Unión Industrial Paraguaya - UIP
Asunción

Mrs María Inés Ibarra Colmán
Punto de Contacto del Codex, Paraguay
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología - INTN
Asunción

Carlos Insfran
Asesor
Unión Industrial Paraguaya UIP-CEPALI
Asunción

Mr Víctor Silva
Técnico
Unión Industrial Paraguaya - UIP
Asunción

Mrs María Laura Vera
Técnica
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de
Semilla - SENA VE
Asunción

Mrs María Alejandra Zaracho
Técnica
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología - INTN
Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Miguel Andrés Portocarrero Berrocal
Especialista en Inocuidad Agroalimentaria Coordinador
Alternativo de la Comisión Técnica de Residuos de
Plaguicidas del CNC
SENASA
Lima 18 / La Molina – Lima /

Mr Ángel David Cárdenas Sánchez
Analista en Inocuidad Agroalimentaria
SENASA
Lima 18 / La Molina – Lima

Mrs Gloria Atala Castillo Vargas
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica de Aceites y Grasas
Instituto Nacional de Calidad - INACAL
Lima

Mrs Rosa Cerna
Comercio exterior
INACAL
Lima

Mrs Claudia Solano Ore
Miembro del Pleno del Comité Nacional del Codex
PROMPERÚ
Lima

Mrs Angelica Yovera Aliaga
Comercio exterior
PROMPERÚ
Lima

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Nina Cainglet
Deputy Permanent Representative to Rome-based
Agencies of the United Nations- Minister and Consul
Embassy of the Philippines

Dr Josyline Javelosa
Deputy Permanent Representative to Rome-based
Agencies of the United Nations-Agriculture Attaché
Embassy of the Philippines

Ms Jacqueline Nicolas
Agriculture Assistant
Embassy of the Philippines

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Mrs Malgorzata Klak-sionkowska
Senior Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

PORTUGAL

Mrs Mafalda Santos
Senior Technician
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)
Lisboa

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE REPÚBLICA DE COREA

Ms Yun Young Bae
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju-si

Dr Kiseon Hwang
SPS Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, MAFRA

Dr Jung-Soo Lee
Scientific Researcher
National Institute of Horticultural & Herbal Science, Rural
Development Administration

Mr Han Sangwoon
Senior Assistant
National Agricultural Products Quality Management
Service

Ms Hyun Suk Jeong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju-si

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA

Mrs Cojocaru Denisa
Councillor
National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
Bucharest

Mrs Petrea Iulia
Counsellor
Ministry of Agriculture and Rural Development - Romania
Bucharest

RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Marina Vishnyakova
Chief Specialist-Expert
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights
Protection and Human Wellbeing (Rospotrebnadzor)
Moscow

RWANDA

Mr Justin Manzi Muhire
Analyst
Rwanda Food and Drugs Authority

Dr Margueritte Niyibituronsa
Senior Researcher
Rwanda Agriculture and Animal Resources Development
Board

Mrs Rosine Niyonshuti
Codex Contact Point
Rwanda Standards Board

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Ms Hind Alajaji
Standard and Regulation Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Sulaiman Alfurhud
Senior specifications and regulations Specialist ||
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Dr Mohammed Almutari
Deputy Director General of the General Administration of
Plant Wealth
Ministry of Environment, Water and Agriculture

Mr Abdulaziz Alrabeah
Regulation and Standards Expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Viera Baricicova
Senior Expert
Ministry of Agriculture and Rural Development of the
Slovak Republic
Bratislava

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Dr Mbulaheni Mutengwe
Acting Deputy Director: Food Safety and Quality
Assurance
Department of Agriculture, Land Reform and Rural
Development
Pretoria

Ms Caroline Makobe
Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture, Land Reform and Rural
Development
Pretoria

Ms Tebogo C Tshipana
Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture, Land Reform and Rural
Development
Pretoria

Ms Natasha Wentzel
Manager: Inspections' Standards and Protocols
Perishable Products Export Control Board (PPECB)
Paarl

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Ms María De Armas Jaraquemada
Jefa de Área
Secretaría de Estado de Comercio-Ministerio de
Industria, Comercio y Turismo
Madrid

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Léonard Dorsaz
Scientific Officer
Federal Office for Agriculture FOAG

**SYRIAN ARAB REPUBLIC –
RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE –
REPÚBLICA ÁRABE SIRIA**

Dr Hanan Sharaby
Director of agricultural research productive facility
Damascus University
Damascus

Eng Maisaa Abo Alshamat
Head of Plants Standard Department
Syrian Arab Organization for Standardization and
Metrology
Damascus

Dr Balsam Jreikous
Faculty Member at Pharmacy Latakia Colleges
Al Sham Private University
Latakia

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mrs Oratai Silapanaporn
Advisor of the National Bureau of Agricultural Commodity
and Food Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Amnual Adthalungrong
Acting Expert of Vegetable
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong
Standards Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Jiraporn Banchuen
Standards Officer, Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Chutiwan Jatupornpong
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Phayu Kaewkoon
Subject Matter Specialist
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Torporn Sattabus
Standards Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Sasiwimon Tabyam
Expert on Phytosanitary
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

**TRINIDAD AND TOBAGO - TRINITÉ-ET-TOBAGO -
TRINIDAD Y TABAGO**

Ms Nirmalla Debysingh
Chief Executive Officer
National Agricultural Marketing and Development
Corporation (NAMDEVCO)

Mr Christopher Alexander
Manager Quality Assurance
National Agriculture Marketing and Development
Corporation

Mr Farz Khan
Chief Chemist/ Director Chemistry Food and Drugs
Division
Ministry of Health

TÜRKIYE

Mr Gürkan Karaca
Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

Mr İbrahim Halil Karahan
Engineer
Ministry of Industry and Technology
Ankara

UGANDA - OUGANDA

Dr Moses Matovu
Senior Research Officer
National Agricultural Research Organization
Kampala

Ms Pamela Akwap
Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Edward Kizza
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala Uganda

Ms Hadijah Meeme
Head of Fruits and Vegetables Technology
Uganda Industrial Research Institute
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Principal Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Dr Martin Mutambuka
Lecturer
Kyambogo University
Kampala

UNITED ARAB EMIRATES - ÉMIRATS ARABES UNIS – EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

Mr Muhammed Altaf
Principal Food Inspection Specialist
MOIAT

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Mr Jason Rumens
Head of Horticulture & Marketing
Scottish Government

Mr Steve Wearne
Director of Global Affairs
Food Standards Agency
London

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA – RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE – REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Ms Edimitha Rwiza
Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards (TBS)
Dar-es-Salaam

Ms Aziza Ramadhani Marley
Quality Assurance Officer
Tanzania Bureau of Standards (TBS)
Dar es salaam

Dr Elias Richard Mgembe
University Professor
Sokoine University of Agriculture (SUA)
Morogoro

Mr Juma Shezia Shekidele
Principal
Horticulture Research and Training Institute
Arusha

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

Mr Dorian A. Lafond
International Standards Coordinator
Specialty Crops Inspection Division
Washington DC

Ms Julie Chao
Deputy Codex Manager
U.S. Codex Office
Washington

Mr Trevor Gilbert
Produce Safety Expert
FDA/CFSAN

Mrs Heather Selig
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington

URUGUAY

Eng María Del Lujan Banchemo
Encargada Agencia Tala de Digegra
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo

Eng Nora Enrich
Técnica
Dirección General de la Granja
Montevideo

Mrs Gabriela Prieto
Técnica
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Mrs Roxana Abreu
Directora
SENCAMER
Caracas

Mrs Milady Barrios Farias
Coordinadora
SACS, Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria
Caracas

Mrs Ana Duque
Técnica nivel II
SENCAMER
Caracas

Mrs Maybelyn Iglesias
Farmacéutica Jefa I
SACS, Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria
Caracas

Mrs Doreya Quintero
Inspectora de Salud Pública III
Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS)

Ms Iván Toro
Representante de la División de Postcosecha
Fundación CIEPE

YEMEN - YÉMEN

Eng Aziz Saeed Ahmed Noman
Manager of Plant Quarantine Station
Ministry of Agriculture, Irrigation and Fisheries Wealth

PALESTINE - PALESTINA

Mr Mohammad Hmaidat
Technical Officer
Observer

Mr Saleem Jayyousi
Head of National Codex Committee
Palestine Standards Institution

OBSERVERS - OBSERVATEURS - OBSERVADORES**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION
ON AGRICULTURE (IICA)**

Ms Lorena Medina Rivera
Especialista Nacional
IICA
Quito

**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION
AND DEVELOPMENT (OECD)**

Dr José Brambila-macías
Programme Manager
Organisation for Economic Co-operation and
Development

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Quality Assurance Department
International Co-operative Alliance
Tokyo

Mr Yuji Gejo
Officer
International Co-operative Alliance
Tokyo

UNITED NATIONS (UN)

Mrs Marit Nilses
Economic Affairs Officer
UNECE

HOST SECRETARIAT

Ms Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto Codex
Secretaría de Economía
México

Mr Jorge García Ortíz
Jefe del Departamento de Evaluación y Gestión de
Normas Oficiales Mexicanas
Secretaría de Economía

Mr Jorge López Salmorán
Jefe del Departamento de Gestión y Enlace de
Normalización Metrológica y Proyectos Especiales
Secretaría de Economía

Mr Víctor Manuel Pérez Hernández
Coordinador de Normas Mexicanas
Secretaría de Economía

Mr Paulo César Rodríguez Dávila
Departamento de Promoción de Normas Oficiales
Mexicanas
Secretaría de Economía

Mrs Rebeca Rodríguez Moreno
Directora de Industria Alimentaria y Medio Ambiente
Secretaría de Economía

CODEX SECRETARIAT

Mr Tom Heilandt
Codex Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
Programme Specialist
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Mr David Massey
Special Adviser - Codex
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Ms Jocelyne Farruggia
Office Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Ms Robert Damiano
IT Clerk
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA CEBOLLAS Y CHALOTES**(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para cebollas y chalotes después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas sucesivas al envasado, las cebollas y chalotes podrán presentar en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera/leve disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero/leve deterioro debido a su grado de desarrollo y su carácter más o menos perecedero.

El propietario/vendedor de productos no podrá mostrar dichos productos u ofrecerlos para su venta o entregarlos o comercializarlos de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El propietario/vendedor será responsable de dicho cumplimiento.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a los bulbos de cebollas de variedades obtenidas del grupo *Allium cepa* L. Ceba y a los bulbos de chalotes obtenidos del grupo *Allium cepa* L. *Aggregatum* y a los chalotes grises obtenidos del *Allium oschaninii* O Fedtsch, que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen las cebollas verdes y chalotes verdes con hojas completas, así como las cebollas y chalotes destinados al procesamiento industrial.

- Las cebollas y los chalotes pueden tener las siguientes formas: esférica, redonda aplanada, ovalada/alargada, cónica, larga o semilarga.
- Las cebollas y los chalotes deberán tener el color de la piel/cáscara característico de la variedad, incluyendo blanco, morado, crema, rosado, rojo, gris, amarillo o marrón.

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, las cebollas y chalotes deben estar:

- enteros;
- ser de consistencia firme;
- sanos; deben excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas¹;
- estar exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa;
- exentas de pseudotallos huecos y/o duros;
- exentas de crecimiento visible de brotes;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño;
- exentos de daños causados por baja y/o alta temperatura²;
- suficientemente secos para el uso previsto (en el caso de las cebollas para almacenamiento, al menos las dos primeras capas exteriores de piel y el pseudotallo deben estar completamente secos); y

¹ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

² Véase la definición de términos para su aplicación en el modelo general del CCFFV.

- los pseudotallos de las cebollas y los chalotes deben de torcerse o tener un corte limpio y no deben exceder 6 cm de longitud; a excepción de las cebollas o chalotes que vengan en riestras que deben trenzarse con sus propios tallos y atarse con cuerdas, rafia o cualquier otro material apropiado.

3.1.1 **Requisitos mínimos de madurez**

Las cebollas y los chalotes deberán estar suficientemente desarrollados y deberán haber alcanzado un grado de desarrollo adecuado de acuerdo con los criterios propios de la variedad y/o tipo comercial y de la zona en que se cultiven. Deben ser firmes, no blandos ni esponjosos y tener capas exteriores de piel/cáscara secas y parecidas al papel.

El desarrollo y la condición de las cebollas y los chalotes deben ser tales que les permita:

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

3.2 **Clasificación**

Las cebollas y los chalotes se pueden clasificar en tres categorías según se define a continuación:

3.2.1 **Categoría “Extra”**

Las cebollas y los chalotes de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deben ser características de la variedad y/o tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves/ligeros, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto, su calidad, el estado de conservación y la presentación del envase.

En el caso de los chalotes, los bulbos dobles, triples o más, no se consideran defectos.

Sin embargo, pueden admitirse los siguientes defectos leves/ligeros:

- un defecto muy leve/ligero de forma;
- defectos de coloración muy leves/ligeros;
- manchas muy ligeras, siempre que no cubran más de una quinta parte de la superficie del bulbo;
- para las cebollas, los bulbos deben estar exentos de divisiones y/o centros dobles y más;
- Las raicillas se permiten en:
 - los chalotes grises, y
 - en las cebollas y otros chalotes cosechados antes de la madurez completa.

3.2.2 **Categoría I**

Las cebollas y los chalotes en esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

En el caso de los chalotes, los bulbos dobles, triples o más, no se consideran defectos.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves/ligeros, siempre y cuando no afecten a la apariencia general del producto, su calidad, el estado de conservación y la presentación en el envase:

- un defecto muy leve/ligero de forma;
- defectos leves/ligeros de coloración;
- rajaduras superficiales y ausencia parcial de las pieles externas, siempre que la pulpa esté protegida;
- manchas ligeras, siempre que no cubran más de una tercera parte de la superficie del bulbo;
- en el caso de las cebollas, bulbos dobles y/o triples y más;
- en el caso de las cebollas, ligera vidriosidad/translucidez que no sobrepasa el anillo carnoso exterior;

- se permiten las raicillas:
 - en los chalotes grises;
 - en las cebollas y otros chalotes cosechados antes de la madurez completa; y
- cebollas prácticamente exentas de brotes.

3.2.3 *Categoría II*

Esta categoría comprende cebollas y chalotes que no pueden incluirse en categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1 de arriba.

En el caso de los chalotes, los bulbos dobles, triples o más, no se consideran defectos.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las cebollas y los chalotes conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- magulladuras leves/ligeras;
- daño mecánico cicatrizado;
- raicillas;
- manchas, siempre que no cubran más de la mitad de la superficie del bulbo;
- rajaduras en las pieles externas y ausencia parcial de las pieles en un máximo de un tercio de la superficie del bulbo, siempre que la pulpa no esté dañada, y
- en el caso de las cebollas, ligera/leve vidriosidad/translucidez que no sobrepasa los dos anillos carnosos exteriores;
- en el caso de las cebollas, bulbos dobles y/o triples y más; y
- cebollas prácticamente exentas de brotes.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

4.1 El calibre de las cebollas y los chalotes puede clasificarse (calibrarse) por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por calibres de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, el envase debe indicar en la etiqueta el calibre y el método utilizado. Las siguientes disposiciones de clasificación por calibre sirven como guía y se pueden utilizar:

a) Cebollas:

El diámetro mínimo será de 10 mm.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, el rango de calibre entre las cebollas en el mismo envase no debe ser mayor de:

- 10 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 25 mm o superior, pero menor a 40 mm;
- 20 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 40 mm o superior, pero menor a 70 mm; y
- 30 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 70 mm o superior.

b) Chalotes:

El diámetro mínimo será:

- 10 mm para todos los chalotes.

El diámetro máximo será:

- 55 mm para chalotes redondos; y
- 60 mm para chalotes semilargos y largos.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, el rango de calibre entre los chalotes en el mismo envase no debe ser mayor de:

- 3 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 10 mm o superior pero menor a 15 mm;
- 5 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 15 mm o superior pero menor a 25 mm;
- 10 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 25 mm o superior pero menor a 40 mm; y
- 15 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 40 mm o superior.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un cinco por ciento (5,0%), en número o en peso, de cebollas y chalotes que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan con los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% de podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

5.1.2 Categoría I

Se permite un diez por ciento (10,0%) en número o en peso, de cebollas y chalotes que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan con los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá 1% de podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

Además, el cuatro por ciento (4,0%), por número o por peso, de los bulbos firmes puede presentar un crecimiento de brotes visible externamente que no supere 1 cm.

5.1.3 Categoría II

Se permite el diez por ciento (10,0%), en número o en peso, de cebollas y chalotes que no satisfagan ni los requisitos de la categoría, ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, se permitirá 2% de podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

Además, el diez por ciento (10,0%), por número o por peso, de los bulbos firmes puede presentar un crecimiento de brotes visible externamente que no supere 1,0 cm.

5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), se permitirá una tolerancia del diez por ciento (10,0%) en número o en peso de cebollas y chalotes que no satisfagan los requisitos relativos a la clasificación por calibres indicados en el envase.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase o lote de productos presentados a granel en el medio de transporte o compartimento del mismo debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cebollas o chalotes del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase para el consumidor una mezcla de cebollas o chalotes de diferentes tipos comerciales y/o colores, siempre y cuando sean homogéneos en calidad y, para cada tipo comercial y/o color en cuestión, en cuanto a su origen. Sin embargo, en el caso de esas mezclas, no se requiere homogeneidad en el calibre.

La parte visible del contenido del envase o lote del producto a granel debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 Envasado

Las cebollas y los chalotes deben envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria, de manera que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en concreto papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las cebollas y los chalotes pueden presentarse con la parte superior trenzada o entrelazada en riestras. Las cebollas y los chalotes deben disponerse en envases que se ajusten a la sección pertinente del *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

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

Los envases deben estar exentos de materias y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase se etiquetará con el nombre del producto ("Cebollas", "Chalotes" según se define en la Sección 2 Definición del producto) y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes o de tipos comerciales de cebollas o chalotes de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad, tipo comercial y/o color en cuestión.

7.2. ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Además, se aplicarán los siguientes requisitos:

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior.

7.2.1 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de tipos comerciales y/o colores de cebollas o chalotes de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de los tipos y/o colores comerciales en cuestión.

7.2.2 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Variedad y/o tipo comercial (facultativo);
- Calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) expresado como diámetros mínimo y máximo o de acuerdo al método utilizado.

³ Se debe indicar el nombre completo o el que se usa comúnmente.

7.2.3 Marca de inspección oficial (facultativa)**8. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite el uso de aditivos alimentarios en las cebollas y los chalotes.

9. CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por esta norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9.2 El producto regulado por esta norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

10.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

PROYECTO DE NORMA PARA LAS BAYAS

(En el trámite 5/8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para las bayas, según se define en la Sección 2, después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas sucesivas al envasado, las frutas de bayas podrán presentar, en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera/leve disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero/leve deterioro debido a su grado de desarrollo y su carácter más o menos perecedero.

El propietario/vendedor de productos no podrá mostrar dichos productos u ofrecerlos para su venta o entregarlos o comercializarlos de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El propietario/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a las bayas¹ que se encuentran en la lista que figura a continuación y que se suministrarán frescas al consumidor; se excluyen las bayas destinadas al procesamiento industrial.

Nombres comunes	Familia
1. Umbú (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Koster)	Anacardiaceae
2. Mora andina (<i>Rubus glaucus</i> Benth)	Rosaceae
3. Moras (<i>Rubus</i> spp.)	
4. Moras de los pantanos (<i>Rubus chamaemorus</i> L.)	
5. Mora de hoja cortada, baya negra perenne (<i>Rubus laciniatus</i> Willd)	
6. Loganas (<i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey) e híbridos de estas especies	
7. Frambuesas (<i>Rubus idaeus</i> L.)	
8. Baya de Saskatoon (<i>Amelanchier Alnifolia</i> (Nutt.) Nutt. ex M.Roem.)	
9. Agráz silvestre (<i>Vaccinium meridionale</i> Swartz)	Ericaceae
10. Mirtillos o arándanos (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.)	
11. Arándano azul o mora azul (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium formosum</i> Andrews, <i>Vaccinium angustifolium</i> Ait., <i>Vaccinium virgatum</i> Ait.);	
12. Arándano rojo (<i>Vaccinium vitis idaea</i> L.)	
13. Arándano rojo americano (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.)	
14. Pushgay, mortiño o mora azul colombiana (<i>Vaccinium floribundum</i> Kunth.)	
15. Arándanos silvestres (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.)	
16. Grosella espinosa europea o uva espina (<i>Ribes uva-crispa</i> L.)	Grossulariaceae
17. Grosellas blancas, rojas y negras (<i>Ribes rubrum</i> L., <i>Ribes nigrum</i> L.)	

¹ Bayas según la Clasificación de alimentos y piensos, en el Volumen 2 del Codex Alimentarius (1993).

18. Acerola o Cereza de las Indias Occidentales (<i>Malpighia emarginata</i> DC).	Malpighiaceae
19. Craboo o Nanche (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth.)	
20. Camu, CAMU-CAMU (<i>Myrciaria dubia</i> Mc Vaugh)	Myrtaceae
21. Jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O. Berg)	
22. Guayaba fresa (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine)	
23. Pitanga o cereza de Cayena (<i>Eugenia uniflora</i> L.)	
24. Cereza de Brasil (<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam.)	
25. Bayas de Goji (<i>Lycium barbarum</i> L.)	Solanaceae
26. Saúco negro (<i>Sambucus nigra</i>)	Viburnaceae / Adoxaceae
27. Morera Blanca (<i>Morus alba</i> L.),	Moraceae
28. Morera negra (<i>Morus nigra</i> L.).	
29. Agracejo Común (<i>Berberries vulgaris</i> L.)	Berberidaceae

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, las bayas deben:

- estar intactas/enteras;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanas; deben excluirse las bayas afectadas por pudrición o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia ajena visible^{2,3};
- estar prácticamente exentas de plagas⁴;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño; incluyendo el sabor amargo en el caso de los mirtillos;
- estar exentas de daños causados por la baja o alta temperatura;
- el pedúnculo puede faltar en las bayas no paniculadas, siempre y cuando el resto esté limpio y el jugo no gotee por el punto de rotura.

El desarrollo y la condición de las bayas después de su envasado deben ser tales que les permita:

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

² Los pedúnculos sueltos entre las bayas que se cosechan con ellos no se consideran materia ajena.

³ La pruina/la floración natural/la pelusa en la superficie del producto del cual esta es una característica no se considera materia ajena.

⁴ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

3.1.1 **Requisitos mínimos de madurez**

Las bayas deberán haber alcanzado un grado adecuado de desarrollo y/o madurez de acuerdo con los criterios de la especie, variedad, tipo comercial y de la zona en la que se cultivan, que permita el adecuado desarrollo de sus características organolépticas. Las bayas no deben estar demasiado maduras. Algunas bayas, como la grosella espinosa europea o uva espina, pueden presentarse como madura firme.

3.2 **Clasificación**

Las bayas se clasifican en tres categorías, si corresponde a una práctica para esa variedad, según se definen a continuación:

3.2.1 **Categoría “Extra”**

Las bayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial de la especie o, en el caso de las bayas silvestres, características de la especie en cuestión.

- Los mirtillos o arándanos y los arándanos azules o moras azules deben estar prácticamente exentos de gemelos o bayas dobles (aglomerados) y de tallos adheridos, y deben estar prácticamente cubiertos de floración o cera, según las características varietales.
- Las panículas de las grosellas rojas y blancas deben estar completamente llenas.
- Es posible que las panículas de la grosella negra no estén completamente llenas y se permiten bayas individuales.

Deben estar exentas de defectos, salvo defectos superficiales muy leves/ligeros siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, la pulpa y la presentación en el envase.

3.2.2 **Categoría I**

Las bayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial de la especie o, en el caso de las bayas silvestres, características de la especie en cuestión. Las panículas de grosella (roja, blanca y negra) pueden estar espaciadas de manera menos uniforme.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves/ligeros, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, la pulpa y la presentación en el envase:

- defectos muy leves/ligeros de forma;
- fuga muy ligera/leve de jugo, según la especie y variedad;
- defectos leves/ligeros en la piel/cáscara y de coloración, en función de la especie y la variedad, y
- magulladuras muy leves/ligeras.

3.2.3 **Categoría II**

Esta categoría comprende bayas que no pueden incluirse en categorías superiores (Categoría I y Categoría “Extra”) pero que satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Las panículas de grosella (roja, blanca y negra) pueden estar espaciadas de manera menos uniforme.

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

- fuga ligera/leve de jugo, según la especie y variedad;
- defectos leves/ligeros de forma;
- defectos en la piel/cáscara y de coloración, en función de la especie y la variedad, y
- magulladuras leves/ligeras.

4. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

La clasificación por calibre de las frutas de bayas es facultativa. Sin embargo, las bayas pueden clasificarse por calibres de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por calibres de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, el envase puede indicar en la etiqueta el calibre y el método utilizado.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre (en caso de que se hayan clasificado por calibres) en cada lote para productos que no satisfaga los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumplan con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre el sistema de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un cinco por ciento (5,0%), en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se incluye un uno por ciento (1,0%) de tolerancia para la podredumbre, la podredumbre húmeda y/o la descomposición interna.

5.1.2 Categoría I

Se permite un diez por ciento (10,0%) en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se incluye un dos por ciento (2,0%) de tolerancia para la podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

5.1.3 Categoría II

Se permite un diez por ciento (10,0%) en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría. Dentro de esta tolerancia, se incluye un tres por ciento (3,0%) de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), se permitirá una tolerancia del diez por ciento, en número o en peso, de las bayas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por bayas del mismo origen, especie, variedad o tipo comercial, o en el caso de las bayas silvestres, especie, calidad, color y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres). La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. Las bayas de la Categoría “Extra” y de la Categoría I deben tener una madurez prácticamente homogénea.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de bayas de especies y/o variedades claramente diferentes, siempre y cuando sean homogéneas en calidad y en el origen de cada especie y/o variedad.

6.2 Envasado

Las bayas deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria de tal manera que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las bayas deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

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

Los envases deben estar exentos de materias y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y facultativamente con el de la variedad y/o tipo comercial.

Cada envase puede etiquetarse como "Mezcla de bayas", en el caso de una mezcla de especies y/o variedades claramente diferentes de bayas. Debe indicarse la especie y/o variedad en el envase. Podrá incluirse, en caso de ser necesario, la denominación "salvaje" o su equivalente.

7.1.2 Origen del producto

Cada envase debe incluir el país de origen⁵ y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de producción.

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

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Además, se aplicarán los siguientes requisitos:

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior.

7.2.1 Origen del producto

País de origen⁵ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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

7.2.2 Especificaciones comerciales

- Categoría
- Variedad y/o tipo comercial; denominación "salvaje" o equivalente, en su caso
- Peso o calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres)
- Peso neto (facultativo)
- Año de cosecha (facultativo)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en las bayas.

9. CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por esta norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9.2 El producto regulado por esta norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

⁵ Se debe indicar el nombre completo o uno que se use comúnmente.

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

10.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

PROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS**(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para los dátiles frescos después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas sucesivas al envasado, los productos podrán presentar, en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera/leve disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero/leve deterioro debido a su grado de desarrollo y carácter más o menos perecedero.

El propietario/vendedor de los productos no podrá mostrar dichos productos u ofrecerlos para su venta o entregarlos o comercializarlos de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El propietario/vendedor será responsable de dicho cumplimiento.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de cultivares y otros tipos comerciales de dátiles frescos (*Phoenix dactylifera* L. de la familia Arecaceae), la fruta se suministrará al consumidor fresca y entera sin hueso después de su acondicionamiento y envasado. Los dátiles frescos no deberán haber sido sometidos a ningún proceso intencional o artificial para ajustar el contenido de humedad. Se excluyen los dátiles frescos destinados a fines industriales.

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 dátiles frescos deberán:

- estar intactos;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro, lo que los hace no aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar exentos de plagas vivas¹, y sus restos o excrementos;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de filamentos de moho visibles a simple vista;
- estar exentos de frutos no desarrollados y deformes, según muestra la inhibición del crecimiento, las características de inmadurez y la ausencia de hueso naturalmente;
- estar exentos de macas, cicatrices, decoloración, quemaduras del sol y nariz negra y que afecten a un área de más de 7 mm de la superficie de la fruta;
- estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; y
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

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

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

¹ Las disposiciones relativas a las plagas y a los daños ocasionados por las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los dátiles frescos deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad, cultivar u otro tipo comercial al momento de la cosecha/recolección y la zona en que se producen.

Los dátiles frescos deberán tener un contenido de humedad de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial, la fase de la cosecha y la zona en que se producen. El contenido de humedad de los dátiles frescos oscila entre el 30-85%.

3.2 Clasificación

La clasificación de los dátiles frescos es facultativa. Cuando se clasifican, la clasificación se hace de acuerdo con la Sección 5 - Disposiciones relativas a las tolerancias. Los dátiles frescos se clasifican en las siguientes categorías.

- Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los dátiles frescos pueden ser clasificados (calibrados) por conteo o peso de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasificaron por calibres de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, el envase deberá indicar en la etiqueta el conteo o el calibre (tamaño) y el método utilizado. El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.

A. Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de cultivares individuales de dátiles frescos por envase.

Calibre	Número de dátiles frescos por 500 gramos
	Dátiles frescos
A (Extra grandes)	≤45
B (Grandes)	46-70
C (Medianos)	71-100
D (Pequeños)	>100

B. Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina con base en el peso de cada fruto, como se menciona a continuación.

Denominación	Peso de cada fruto individual en el envase (gramos)
	Dátiles frescos
A (Extra grandes)	>11
B (Grandes)	>7-11
C (Medianos)	>5-7
D (Pequeños)	≤5

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre el sistema de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

S. No.	Tolerancia de calidad	Porcentaje de tolerancias permitidas de defectos en el producto por conteo o peso (No más de)		
		Categoría Extra	Categoría I	Categoría II*
1.	Tolerancia total que no satisfaga el requisito de calidad de la cual no más de, por ejemplo, la tolerancia individual	5	10	10
	Tolerancia individual			
	-No desarrollados	1	3	6
	-Daños por plagas	3	8	8
	-Macas/alteración del color	3	5	7
	-Acidez/podredumbre/moho	1	1	1
	-Plagas vivas	0	0	0
2.	Tolerancia adicional			
	(a) Tolerancias de calibre - fuera de calibre de lo indicado/ marcado	5	10	10
	b) Productos que pertenezcan a otras variedades similares a la marcada	0	0	0
	(c) Dátiles sueltos entre dátiles con tallos o racimos	10	15	18

*Cuando los dátiles frescos se comercializan como no clasificados, se aplicarán los requisitos mínimos de tolerancia para la Categoría II.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por dátiles frescos del mismo origen, variedad o tipo comercial, fase de madurez y calidad (si se indica) y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los dátiles frescos pueden presentarse:

- en racimos (compuestos principalmente por el raquis y los tallos a los que el fruto se adhiere naturalmente);
- en tallos (tallos separados del raquis y a los que el fruto se adhiere naturalmente), y
- separados en frutos individuales, dispuestos en capas, o sueltos en el envase.

Los tallos presentados en racimos o separados del raquis deberán medir como mínimo 10 cm de longitud y tener en promedio entre cuatro y seis frutos por cada 10 cm de longitud.

6.2 Envasado

Los dátiles frescos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de calidad alimentaria de tal manera que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los dátiles frescos deberán disponerse en envases que se ajusten a las secciones pertinentes del *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

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

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse como dátiles frescos y facultativamente con el nombre de la variedad, cultivar y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

País de origen² y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, o región de producción.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Además, se aplicarán los siguientes requisitos:

7.2.1 Origen del producto

País de origen² y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades o especies claramente diferentes de dátiles frescos de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad y/o especie en cuestión.

7.2.2 Especificaciones comerciales

- Categoría (facultativa)
- Variedad y/o tipo comercial
- Peso o calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) de acuerdo con el método aplicado

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los dátiles frescos.

9. CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por esta norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS193-1995).

9.2 El producto regulado por esta norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

10.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

² Se debe indicar el nombre completo o el que se usa comúnmente.

Apéndice V

PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO) (CXS 205-1997)

El texto que se eliminará se indica en **negrita/tachado**.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de banano (plátano) cultivadas de *Musa spp.* ~~(AAA)~~, de la familia de las *Musaceae*, en estado verde, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los bananos (plátanos) destinados solamente para su cocción o a la elaboración industrial. Las variedades reguladas por esta norma se indican en el Anexo. Enmienda

Apéndice VI

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA
PARA LAS HOJAS DE CURRY FRESCAS

(Presentado por la India)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de la elaboración de la norma es considerar las características esenciales de calidad de las hojas de curry frescas para facilitar el comercio internacional. El ámbito de aplicación de los trabajos es establecer una norma mundial para hojas de curry frescas obtenidas de las variedades (cultivares) de *Murraya koenigii* (L.) Sprengel de la familia de las *Rutáceas*, que deben suministrarse frescas al consumidor después de una correcta limpieza y envasado. No se aplica a otras formas de hojas de curry, como productos deshidratados, en polvo y secos.

2. Pertinencia y actualidad

Las hojas de curry frescas se utilizan para cocinar hortalizas por sus valores aromáticos. Las hojas de curry se pueden producir fácilmente en zonas áridas y semiáridas. Es un cultivo perenne. Las hojas de curry frescas (de color verde oscuro) se cosechan para el consumo y el comercio.

Debido a la falta de disponibilidad de una norma para las hojas de curry frescas y los impedimentos en el comercio internacional, es necesario establecer una norma que regule los requisitos de inocuidad, calidad y etiquetado para tener una referencia que haya sido acordada internacionalmente por consenso entre los principales países productores y comercializadores. La Norma del Codex para hojas de curry frescas ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas comerciales justas de conformidad con los diferentes acuerdos internacionales.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma incluirá características relativas al estado fresco, calibre de la hoja, calidad, contaminantes y residuos de productos químicos agrícolas, etiquetado y envasado. Los elementos más relevantes, que pueden ser considerados, están relacionados con:

- a) Establecer los requisitos mínimos de las hojas de curry frescas, que deberán cumplirse, independientemente de la categoría de calidad.
- b) Definir la calidad para clasificar las hojas de curry frescas en función de sus características.
- c) Establecer la tolerancia en cuanto a calidad y calibre que puede admitirse en hojas de curry frescas contenidas en un envase.
- d) Incluir las disposiciones relativas a la homogeneidad del producto envasado y del envase utilizado.
- e) Incluir disposiciones para el etiquetado y marcado de acuerdo con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- f) Incluir disposiciones para contaminantes con referencia a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- g) Incluir disposiciones sobre higiene y manipulación con referencia a los Principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos de prácticas de higiene pertinentes.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

Las hojas de curry frescas se cultivan y comercializan durante todo el año y se utilizan en curry de vegetales para realzar el aroma. La comercialización de hojas de curry frescas se realiza de acuerdo a su calidad, tal como estado fresco, color, textura, calibre y forma de las hojas. El desarrollo de una norma internacional para las hojas de curry frescas protegerá a los consumidores de prácticas fraudulentas al mismo tiempo que facilitará el comercio internacional. La India está en proceso de

notificación de la norma para las hojas de curry frescas en beneficio de los consumidores nacionales e internacionales y los principales países productores/exportadores.

Criterios aplicables a los productos básicos:

(a) Volumen de producción y consumo en países individuales y volumen y relaciones comerciales entre países

No se dispone del volumen de producción, consumo y comercio de hojas de curry frescas de cada país. El producto, sin embargo, se utiliza para cocinar curry de vegetales. Los principales países productores y exportadores son India, Sri Lanka, Bangladesh, etc. Ha habido una exportación considerable de hojas de curry frescas de la India a los países de Oriente Medio y la Comunidad Europea. Las hojas de curry se exportan en fresco, generalmente transportadas por vía aérea en forma de lotes de hortalizas surtidas envasadas en cajas CFB.

Ni la FAOSTAT y ni ninguna otra organización internacional recopilan datos comerciales y de producción de las hojas de curry frescas, ya que se comercializan como hortalizas surtidas. Los países exportadores e importadores no recopilan los datos comerciales de las hojas de curry frescas por separado. Se estima que el comercio tenga un valor de 5 millones de USD durante los años 2014-15 y 2015-16. Las exportaciones de hojas de curry frescas se han detenido debido a las restricciones impuestas por los principales países importadores. La India ha comenzado a recopilar datos comerciales y de producción de hojas de curry frescas.

b) Diversificación de la legislación nacional e impedimentos resultantes o potenciales aparentes del comercio internacional

La India ha elaborado normas de clasificación y marcado para las hojas de curry frescas y estas normas están en el proceso de notificación. La norma para las hojas de curry frescas se ha elaborado teniendo en cuenta específicamente los requisitos de cumplimiento de inocuidad alimentaria de los países importadores, como los de Oriente Medio y los países de la Unión Europea.

c) Mercado internacional o regional potencial

Existe un gran potencial para el comercio internacional de hojas de curry frescas. Sin embargo, debido a las inquietudes por la inocuidad alimentaria y a la falta de disponibilidad de normas armonizadas, el comercio de hojas de curry frescas se ha paralizado.

d) Susceptibilidad de normalización del producto

Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha iniciado cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre ciertos aspectos relevantes para la protección del consumidor y la facilitación del comercio, debería ser factible el trabajo complementario para llegar a una norma inclusiva sobre este producto comercializado a nivel mundial.

e) Regulación de las principales cuestiones comerciales y de protección al consumidor por las normas generales vigentes o propuestas

No existe una norma para productos básicos que regule las hojas de curry frescas. Por lo tanto, el nuevo trabajo mejorará la protección al consumidor y facilitará el comercio mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente que regule los requisitos mínimos de estado fresco, color, forma, homogeneidad, envasado y otros requisitos de calidad pertinentes.

f) Número de productos, que necesitarían normas separadas

Una norma única para las hojas de curry frescas regulará todas las variedades que se comercializan a nivel mundial.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el organismo internacional intergubernamental pertinente

Ninguno, este nuevo trabajo se tendrá en cuenta al formular la norma del Codex.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para hojas de curry frescas está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en su legislación nacional y facilitar el comercio internacional protegiendo la salud de los consumidores. Esta propuesta es relevante para el Plan estratégico del Codex para 2020-2025, Meta 1 (Objetivos 1.1 y 1.2).

El nuevo trabajo contribuirá a establecer los requisitos mínimos de calidad para las hojas de curry frescas para consumo humano, diferentes categorías basadas en parámetros de calidad y calibre con el fin de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas justas en el comercio de alimentos.

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

Se propone como una nueva norma global y no tiene relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, excepto que la norma hará referencias a normas de inocuidad pertinentes y a los textos relacionados elaborados por comités de asuntos generales.

7. Identificación de alguna necesidad de disponer de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos.

8. Identificación de alguna necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos

No hay necesidad de aportaciones técnicas de organismos externos.

9. Calendario propuesto para la finalización de los nuevos trabajos

Se espera que la elaboración de la norma se lleve a cabo en tres reuniones del CCFFV o menos, en función de las aportaciones relevantes y al acuerdo al que lleguen los miembros.

Apéndice VII

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Norma para {nombre del producto} CXS {número de la norma}-{año de aprobación}

INTRODUCCIÓN

- Este modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV);
- El modelo general se debe seguir cuando se elaboren normas del Codex/FFV nuevas o se revisen las existentes. Sin embargo, se permitirá la utilización de otros textos apropiados en el modelo general para reflejar las características individuales y las prácticas comerciales actuales de las frutas y hortalizas frescas.

En el texto se utilizan las siguientes convenciones:

- {Nombre del producto} debe ser reemplazado por el nombre común del producto al cual se aplica la norma.
- {Texto}: para el texto que explica la utilización del modelo general. Este texto no aparece en la norma.
- <Texto>: para el texto de carácter facultativo o el texto para el cual existen varias alternativas según el producto. En función de la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes se pueden eliminar en caso de que no sean aplicables o necesarias.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La finalidad de esta norma es definir los requisitos de calidad para {nombre del producto} después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El propietario/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El propietario/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a <parte del producto que se normaliza> de las variedades¹ (cultivares) de {nombre común del producto} obtenidos/as de {nombre botánico en latín}² de la familia de {nombre botánico en latín}¹ 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.>

{El nombre botánico en latín se identifica de acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica.}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

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} deben presentar las siguientes

¹ Variedades aptas para el comercio.

² Toda la información proviene de la base de datos GRIN (www.ars-grin.gov) o la base de datos mundial de Mansfeld sobre cultivos agrícolas y hortícolas (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) o cualquier otra base de datos adecuada.

características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20³ corregida, cuando proceda:

- estar intactos/as {se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto};
- estar sanos/as, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos/as de plagas⁴;
- <estar prácticamente exentos/as de daños causados por plagas {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible²}>{o};
- <estar exentos/as de daños causados por plagas que afecten a la pulpa {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible o piel/cáscara que se pela/retira antes de su consumo²}>;
- estar exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;
- tener un aspecto fresco;
- estar exentos/as de daños causados por bajas o altas temperaturas;
- {Se podrán elaborar disposiciones adicionales para normas específicas según la naturaleza del producto}.

El desarrollo y la condición de los/las {nombre del producto} deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 **Requisitos mínimos de madurez**

Los/las {nombre del producto} deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de < cosecha/recolección/etc.> y la zona en que se producen.

Los/las {nombre del producto} deben presentar un desarrollo apropiado para la finalidad prevista de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen {para las frutas no-climatéricas}.

El desarrollo y estado de madurez de los/las {nombre del producto} deben ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado en relación con las características varietales <y la zona en que se producen> {para las frutas climatéricas}.

<Los/las {nombre del producto} deben estar suficientemente desarrollados/as en relación a las características varietales <y la zona en que se producen>.>

3.2 **Clasificación⁵**

Los/las {nombre del producto} se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

3.2.1 **Categoría “Extra”**

Los/las {nombre del producto} de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves

³ No deben utilizarse lupas, binoculares u otros equipos de aumento al evaluar los defectos.

⁴ Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

⁵ Véase un formato alternativo en el Anexo I.

siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

<Estos deben:

.....

>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

3.2.2 **Categoría I**

Los/las {nombre del producto} de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Estos deben:

.....

>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

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:

- un defecto leve/ligero de forma;
- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos ligeros de la piel/cáscara;

.....

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa <de la fruta/del fruto/del producto/etc.> o {nombre del producto}.>

3.2.3 **Categoría II**

Esta categoría comprende los/las {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1.

<Estos deben:

.....

>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

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

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

<La pulpa debe estar exenta de mayores defectos.>

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

{El calibre (tamaño) no debe ser un factor en la clasificación a menos que haya una correlación directa entre el calibre y el desarrollo apropiado y la aceptación del mercado.}

El/la (los/las) {nombre del producto} puede(n) ser clasificado/a(s) (calibrado/a(s)) por <diámetro, conteo (número de frutos por envase) o peso>; o <de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.>

- A. Cuando se clasifican (calibran) por conteo, el calibre (tamaño) se determina por el número de frutos por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>
- B. Cuando se clasifican (calibran) por longitud, el calibre (tamaño) se determina por la longitud del eje longitudinal <excluido el pedúnculo>.
- C. Cuando se clasifican (calibran) por diámetro, el calibre (tamaño) se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por el rango de diámetro por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>.
- D. Cuando se clasifican (calibran) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada fruto o al rango de peso por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>
- E. El calibre (tamaño) mínimo debe ser {se definirá solo en los casos en que haya necesidad de garantizar un desarrollo apropiado del producto.}

{En el caso de que se establezca un calibre (tamaño) mínimo, los requisitos de calibre podrían no aplicarse a los productos miniatura: En caso de introducción de la exención para los productos miniatura, debe comprobarse si otras disposiciones sobre maduración y/o madurez suficientemente desarrolladas ya se encuentran en la norma o deben ser introducidas para garantizar el desarrollo adecuado de los productos en miniatura.}

<Los requisitos de tamaño no se aplicarán a los productos miniatura. Un producto miniatura es un producto obtenido a partir de una variedad o un cultivar mediante una selección de plantas y/o técnicas de cultivo especiales. Aunque sean más pequeños en calibre (tamaño) que los requisitos mínimos de calibre en la norma si es necesario, estos productos deben cumplir todos los demás requisitos de la norma.].>

- F. <No se aplican las disposiciones de clasificación por calibre para los/las {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría según la naturaleza del producto}>.

<Para asegurar la homogeneidad del calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre los productos en el mismo envase no debe ser mayor de...>

- a) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por diámetro: x mm.
- b) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por peso: x g.
- c) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por conteo: la diferencia de calibre (tamaño) debe ser coherente con la diferencia indicada en el punto (a).
- d) En caso de que se apliquen códigos de calibre, se deben respetar los códigos y rangos que se indican en el siguiente cuadro.

{Cuando se utilicen cuadros y códigos de calibre para definir la homogeneidad de calibre (tamaño), los códigos de calibre deben estar dispuestos en orden descendente ... se incluirá un ejemplo.}

<Para la Categoría II, no se aplican requisitos de homogeneidad de calibre (tamaño).>

{Se pueden añadir disposiciones sobre calibres (tamaños) mínimo y máximo y rango de calibres, según la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y, posiblemente, las categorías individuales}.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS⁵

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

{Las tolerancias de podredumbre se pueden establecer en función de las características/naturaleza del producto.}

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un 5%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. <Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% [0,5%; 0,75%; 1%; 0,5-1%; o bien 0,5% o hasta 1%]; de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.>

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2% de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

{Los porcentajes de podredumbre se deben adaptar a las características del producto.}

5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase <{o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte}> debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre del producto} del mismo origen, calidad y calibre <(en caso de que el producto esté clasificado por calibres)>.

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

{Se recomienda no requerir homogeneidad de calibre (tamaño) para este tipo de mezclas.}

{Además, para normas específicas se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. según la naturaleza del producto.}

{Si hay necesidad de requisitos especiales, por ejemplo, límites para el peso neto en los envases destinados a la venta al consumidor, se pueden añadir en el contexto de las normas específicas.}

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

La parte visible del contenido del envase <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 Envasado

Los/las {nombre del producto} deben envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de calidad alimentaria, estar limpios y ser de una 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 etiquetas pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel/cáscara.>

Los/las {nombre del producto} deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los/las {nombre del producto}.

Los envases <(o lotes, para productos presentados a granel)> deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase destinado a la venta al consumidor debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>.

7.1.2 Origen del producto

El país de origen⁶ y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de producción.

<En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad <especie.>

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Además, se aplican los siguientes requisitos específicos:

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior.

7.2.1 Origen del producto

El país de origen⁷ y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de producción. <En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad <especie.>

7.2.2 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) <(en caso de que el producto esté clasificado por calibres)>.

⁶ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁷ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

{Añadir otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto}.

7.2.3 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<Para las {nombre de hortalizas} no tratadas, los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la Categoría de alimentos 04.2.1.1 (Hortalizas frescas no tratadas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta norma.>

{Para las frutas no tratadas, actualmente no está permitido ningún aditivo alimentario según la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Por consiguiente, solo las hortalizas no tratadas se mencionan como anteriormente.}.

<Para los/las {nombre del producto} tratados/as, los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las categorías de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie) y 04.2.1.2 (Hortalizas frescas tratadas en la superficie, (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta norma.>

{Incluir las disposiciones apropiadas, en función de la naturaleza del producto}.

9. CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por esta norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9.2 El producto regulado por esta norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

10.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

{Se incluirán métodos de análisis según corresponda/sea necesario}.

ANEXO I

A continuación, se presenta un formato alternativo para organizar la Sección 3 sobre Clasificación y la Sección 5 sobre Tolerancias en las normas para frutas y hortalizas frescas. En este formato no se utiliza el texto que indica las tolerancias/requisitos de cada categoría de frutas y hortalizas frescas. Además, se permite la indicación de defectos específicos y sus límites de tolerancia individuales.

En el cuadro, todos los defectos de la Parte a) se presentan en relación con la tolerancia total indicada. Además, la tolerancia total puede corresponder a un único defecto, excepto en el caso de podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Dado que la podredumbre, la podredumbre blanda y/o la descomposición interna se considera el defecto más grave, está limitado por el porcentaje indicado.

3.1 CLASIFICACIÓN

De conformidad con <la Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (cuando corresponda) y> la Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias, los/las {nombre del producto} se clasifican en las siguientes categorías.

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

{Las tolerancias de podredumbre se pueden establecer en función de las características/naturaleza del producto.}

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

Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de productos defectuosos por conteo o por peso		
	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
(a) Tolerancias totales de {nombre del producto} que no satisfacen los requisitos de calidad	5	10	10
de los cuales no más de {véanse ejemplos} Defectos en la condición (progresivos) Marchitamiento Magulladuras sin cicatrizar Daño mecánico Daño causado por plagas Defectos de calidad (no progresivos) Quemaduras por el sol Deformidad No maduros/no desarrollados apropiadamente [Podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna]	1	1	2]
(b) Tolerancias de calibre (tamaño) – fuera de calibre según lo que se indica/señala	10	10	10
(c) Producto perteneciente a otras variedades similares a las señaladas			

Apéndice VIII

**DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS EN EL MODELO GENERAL
PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.**

Introducción: En este documento se definen los términos utilizados en el modelo general del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), e intenta facilitar la implementación y la interpretación uniforme de las disposiciones de las normas del CCFFV. Se ha redactado siguiendo la secuencia del modelo general del CCFFV para facilitar una referenciación más rápida y una mayor facilidad de aplicación.

PARTE 1: DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS EN LAS NORMAS DEL CCFFV

Los términos y las definiciones de esta sección siguen la secuencia de las normas del CCFFV.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN: Indica el nombre general de las frutas y hortalizas frescas (FFV) que se están normalizando y el punto de aplicación de la norma a lo largo de la cadena alimentaria.

Frutas y hortalizas frescas¹: Frutas y hortalizas cuyas características físicas y de textura no han sido modificadas ni procesadas de ninguna manera, incluyendo la salazón, la congelación, la cocción, el exprimido, el azucarado, la hidratación, el ahumado, la deshidratación o el secado. Pueden someterse a prácticas poscosecha para mantener el estado fresco, la vida útil y facilitar el transporte, el almacenamiento y la manipulación sin afectar su naturaleza cruda como cuando se cosechan.

Fresco: esta palabra tiene diferentes significados dependiendo de cómo y dónde se use en la norma. Los significados más comunes son:

- Recién cosechado, no conservado por ningún medio y en estado de vigor.
- No insípido, rancio, marchito o descolorido.

Fruta: La estructura portadora de semillas que se desarrolla a partir del ovario y del tejido circundante de una planta en floración. En algunas plantas es la parte comestible, el mesocarpio (capa de carne o pulpa) ubicado entre el exocarpio (piel/cáscara) y el endocarpio (la/s semilla/s). Los frutos se dividen en los siguientes dos grupos.

Frutas climatéricas: Frutos que tienen un proceso de maduración que va acompañado de una mayor producción de etileno debido al aumento de la tasa de respiración y continúan madurando después de la cosecha. Las frutas climatéricas destinadas a consumirse cuando están maduras deben cosecharse en [la fase de madurez fisiológica adecuada] que facilite el proceso de maduración acompañado del sabor y el olor normales de la fruta.

Frutas no climatéricas: Frutas que tienen un proceso de maduración que no va acompañado del aumento de la tasa de respiración y que y son incapaces de seguir madurando después de la cosecha. Las frutas no climatéricas destinadas a consumirse cuando están maduras deben cosecharse en su fase de madurez máxima o de maduración temprana.

Hortaliza: Las porciones comestibles de plantas que no son frutas, incluyendo los bulbos, las flores, las hojas, las raíces, los cormos, los tallos, los tubérculos, los rizomas y los brotes, así como las hortalizas con frutos de algunas plantas anuales, como los pepinos, los pimientos dulces, los tomates y las setas.

Punto de aplicación: Los lugares físicos donde se aplica la norma; a saber - punto de embarque, en ruta y destino.

- **Punto de embarque:** Ubicación física desde donde se envía la FFV al canal de comercialización, puede ser un campo, una empacadora o un almacén/bodega.

¹ En algunos casos, la definición de fruta y hortaliza se basa en su uso tradicional frente a la nomenclatura botánica. Por ejemplo, la sandía y el melón se consideran frutas, mientras que los pepinos y las calabazas de invierno se consideran hortalizas; el tomate es una fruta pero tradicionalmente se considera una hortaliza. Por lo tanto, también se debe considerar el uso tradicional de cada producto y no solo la definición/nomenclatura botánica.

- **En ruta:** Cualquier punto en tránsito, es decir, entre el punto de embarque y el destino final de la FFV (ambos están indicados en los documentos de embarque).
- **Destino:** El punto final de llegada del producto (indicado en los documentos de embarque) generalmente para el comercio internacional de FFV, este es el puerto extranjero de llegada o el almacén del importador dependiendo del contrato comercial.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO: Esta sección de la norma identifica la familia, especie, subespecies/variedades y/o cultivares y, cuando sea necesario, la parte de la planta que se está normalizando.

Especies: Un grupo de organismos estrechamente relacionados que son similares, capaces de cruzarse y reproducir una descendencia fértil. Siempre que se menciona el término "especie" en la norma, se refiere a las especies enumeradas en la Sección I Definición del producto.

Variedad: Taxón que ha sido seleccionado por un atributo particular o combinación de atributos, y que es claramente distinto, uniforme y estable en sus características y cuando se propaga por medios apropiados, retiene esas características. En algunos casos, el término "cultivar" (variedades cultivadas) es equivalente a "variedad", que es un taxón botánico único del rango más bajo conocido. Las autoridades de protección de variedades reconocen las características únicas de las mismas. Pueden haber derivado por mutación o hibridación.

Cultivar: Variedades cultivadas

Híbridos: FFV producida por el cruce de dos especies, variedades o cultivares, o desarrollado a partir de una serie de cruces entre dichos padres. Los híbridos entre especies se denominan híbridos interespecíficos.

Mutante: Un organismo o individuo que difiere de la cepa o cepas parentales debido a una alteración genética

Tipo comercial: Productos con características y/o apariencia similares, pero que pueden pertenecer a variedades diferentes.

Elaboración industrial: El proceso de transformación de las características físicas, organolépticas y de textura de las FFV crudas en un nuevo producto a través de medios químicos, biológicos o físicos. El procesamiento industrial de FFV incluye la extracción de jugo, la creación de pulpa/puré, el enlatado, la conservación, la congelación o la desecación/deshidratación. Sin embargo, el recorte, el pelado, el corte, el lavado, la clasificación, la selección y el envasado forman parte del acondicionamiento de las FFV para su comercialización y no se consideran como elaboración.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

Los requisitos mínimos son los prerrequisitos organolépticos más bajos que deben cumplir las FFV para ser comercializadas, cumpliendo así las expectativas de rendimiento del consumidor y los criterios de inocuidad alimentaria. Estos requisitos cambian en función de las características fisiológicas individuales de las FFV, de las prácticas comerciales y de las inquietudes en materia de inocuidad alimentaria. Las desviaciones/excepciones de estos requisitos previos están permitidas y se denominan "tolerancia" y colectivamente, "Tolerancias permitidas de productos defectuosos".

Intacta/entera: La fruta u hortaliza tal y como se cosechó, que no carece de partes/piezas físicas. Sin embargo, dependiendo de las características de las FFV (raíces, rizomas y tubérculos como el ñame, el jengibre, el tiquisque) se pueden recortar y seguir considerándose enteras/intactas.

Sana: La fruta u hortaliza exenta de daños físicos, podredumbre y presencia de insectos vivos o muertos, que comprenden insectos, huevos y larvas que afecten a su aspecto, calidad de consumo y/o estado de conservación y valor de mercado.

Limpia: Exenta de materias extrañas y ajenas objetables visibles en la superficie de la FFV, incluyendo tierra, suciedad y residuos de insumos de producción agrícola, evidentes a simple vista o con lentes de visión corregida ajustada. Los tratamientos poscosecha permitidos, como las ceras, el papel triturado utilizado para el acolchado y otros materiales de envoltura, están permitidos, no se considera que sus diminutas partículas ensucien el producto.

Materia extraña: Materia vegetal asociada con la parte de la planta de la que se cosechó la FFV. La materia extraña en las frutas son hojas, ramas y tallos/pedúnculos sueltos.

Materia ajena: Materia vegetal y no vegetal, no asociada con la parte de la planta de la que se cosechó la FFV. También incluye piedras, palos, cortezas, tierra, metal, plástico, restos y vidrio.

Firmeza: El nivel de textura de la turgencia/compacidad en la parte de la planta que se comercializa, con pulpa que sea aceptable como parte de las características de la FFV. La consistencia firme se interpreta de forma diferente en función de la sección en la que aparezca y de las características físicas innatas de la FFV que se normaliza.

Aspecto fresco: Piel/cáscara externa y estado originales de la FFV (características físicas y de textura) o lo más parecido posible a cuando se cosechó. Que refleje la calidad deseada sin deterioro excepto en algunas frutas, donde puede ocurrir un cambio de color debido al proceso de maduración.

Plagas: Cualquier especie, cepa o biotipo de animal o microorganismo cuya presencia o acciones sean perjudiciales para la calidad, estado de conservación/almacenamiento y/o inocuidad de las FFV.

Daños causados por plagas: Daños físicos en la piel/cáscara y/o la pulpa de la FFV causados por cualquier especie, cepa o biotipo de animal o microorganismo que se alimente o roya, que viva sobre o dentro de ella incluyendo la presencia actual o pasada de plagas en cualquier fase de su desarrollo, junto con su nido/despojo, excrementos o fragmentos de plagas muertas).

Olor y/o sabor extraño: Olor o sabor no asociado con la FFV natural debido a prácticas/condiciones poscosecha y transporte inapropiados. En tales casos, la FFV absorbe el olor y/o sabor extraño.

Daños causados por bajas y/o altas temperaturas: Esto incluye el daño causado a la FFV antes o después de la cosecha debido a la exposición a temperaturas no específicas del producto y/o a temperaturas extremas como heladas o calor. Los daños pueden aparecer como quemaduras por congelación, pulpa congelada, ciertos tipos de quemaduras producidas por el sol, daños por frío durante el almacenamiento, escaldadura solar, y lesiones debido a frío intenso y congelación. Los daños comunes causados por bajas y/o altas temperaturas son los siguientes:

- **Quemaduras producidas por el sol:** Decoloración de la superficie de la FFV debido a la exposición directa a los rayos solares. Dependiendo de la FFV, el área afectada puede estar engrosada, dura o correosa con pulpa subyacente descolorida.
- **Escaldadura solar:** Decoloración de la superficie de la FFV debido a la exposición directa e intensa a los rayos solares. Dependiendo de la FFV, el área afectada puede aparecer de color gris blanquecino, como papel seco, con ampollas y/o aplanada. La pulpa subyacente puede estar seca y descolorida.
- **Lesiones debido a frío intenso:** Daño a las FFV resultante de temperaturas de congelación (por debajo de 0°C o 32°F) en el campo antes de la cosecha. Esto puede manifestarse como los siguientes defectos en las FFV: decoloración de la piel/cáscara, tejido blando o flácido, oscurecimiento externo y/o interno de la pulpa.
- **Daños por frío durante el almacenamiento:** Daño a las FFV resultante de bajas temperaturas no ambientales durante el transporte y almacenamiento poscosecha.
- **Congelación/Congelada:** La FFV está total o parcialmente congelada y, en algunos casos, acompañada de una apariencia translúcida.

Humedad externa anormal: Humedad de fuentes no asociadas con la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y/o transporte.

Defectos: Estos son defectos clasificados como progresivos y no progresivos en las FFV que resultan del deterioro, la lesión física y/o factores fisiológicos que afectan la apariencia o la calidad comercial del producto.

- **Defectos progresivos/de condición:** Defectos que tienen un impacto en la FFV que empeoran con el tiempo, como magulladuras sin cicatrizar, aperturas en la piel, podredumbre, moho. Dichos defectos eventualmente harán que las FFV pierdan su utilidad. Estos factores varían en función de las características específicas de cada FFV.
- **Defectos no progresivos/de calidad:** Son defectos que no empeoran con el tiempo, como defectos de forma, cortes cicatrizados, menor tamaño, inmadurez, manchas rojizas, algunas

marcas en la piel/cáscara y residuos de savia o cera de la planta. Estos factores varían en función de las características específicas de cada FFV.

Algunos defectos comunes en las FFV incluyen:

- **Daños causados por plagas:** Daño físico a la FFV o deterioro de su apariencia ocasionado por plagas (insectos, mamíferos, aves, etc.), producto de comer/roer, de que habiten sobre o dentro de ellas. Esta definición también incluye la presencia de plagas muertas o plagas en cualquier fase de su desarrollo.
- **Magulladura:** Lesión física causada por un impacto que rompe la superficie exterior/piel/cáscara de la FFV y puede o no impactar en el tejido subyacente.
- **Frotamiento:** Lesiones en la piel/cáscara de las FFV causadas por la fricción entre la superficie de la fruta y la extremidad o rama del árbol o con otras frutas, el costado del envase y otros objetos extraños. Debido a este frotamiento, la piel/cáscara se suberiza.
- **Podredumbre:** Deterioro y/o descomposición del tejido inducida por hongos, bacterias resultantes de lesiones (daño físico), daños causados por plagas, enfermedades y/o senescencia; y/u hongos como un proceso natural de cambio/senescencia que afecta al aspecto o a la calidad comercial del producto.
- **Pudrición:** Descomposición debida a la acción biológica. Dependiendo de las características físicas individuales de cada FFV y de las prácticas comerciales, se utilizan otros descriptores como "podredumbre húmeda" o "deterioro" en lugar de pudrición.
- **Moho:** Un hongo que crece en las FFV que ocasiona podredumbre.
- **Translúcido:** Condición de exceso de agua que ocasiona que las FFV tengan una apariencia vidriosa.
- **Defectos de forma:** La forma física de las FFV no concuerda enteramente con las características de la forma establecida/normal y por ende su apariencia se ve afectada o gravemente afectada.
- **Daño:** Cualquier defecto o variación igualmente objetable de defectos o una combinación de defectos que resta valor materialmente a la apariencia, o la calidad comestible o de utilidad o a la calidad de envío de las FFV. Los daños pueden ser ocasionados por medios físicos, insectos, plagas y factores ambientales desfavorables como el calor, el viento, el granizo y las heladas.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez: Madurez hortícola.

Madurez²: La fruta ha alcanzado una fase de desarrollo fisiológico en la cual posee las características/los prerequisites deseados para proporcionar al consumidor los atributos sensoriales mínimos aceptados (gusto/sabor, olor y textura normales).

- **Las mediciones de madurez más utilizadas para frutas en los puntos de inspección incluyen:** contenido de azúcar (grados de sólidos solubles totales o porcentaje grados Brix), sólidos solubles totales; relación azúcar-ácido, forma, contenido de jugo, cambios de color de base y prueba de presión de la pulpa usando un penetrómetro.

Fase de desarrollo suficiente (hortalizas, raíces, rizomas, tubérculos, etc.): Medido por color de base, textura de la piel/cáscara, sabor, textura de la hoja, forma, firmeza/compacidad, días desde la siembra o la floración.

(Los siguientes términos firme, tierna, flácida, jugosa, marchita, leñosa, translúcida se usan para indicar fases de un grado de desarrollo suficiente junto con la calidad general o condición de las hortalizas para describir la madurez).

²En algunos idiomas distintos al inglés, la madurez y la maduración son la misma palabra y tienen el mismo significado.

Madurez hortícola/Fase de desarrollo suficiente: La fruta ha alcanzado un nivel mínimo de desarrollo fisiológico (características organolépticas) en las cuales puede comercializarse y/o consumirse.

Madurez fisiológica/ Fase de desarrollo completa: la fruta ha alcanzado una fase biológica de desarrollo a partir de la que la fruta puede seguir desarrollándose (madurez) incluso una vez separada de la planta.

Inmaduro/con un grado de desarrollo insuficiente: Las FFV que no han alcanzado la fase fisiológica y bioquímica de desarrollo en la cual poseen las características/prerrequisitos deseados para proporcionar al consumidor los atributos sensoriales mínimos aceptados.

3.2 Clasificación: La colocación de FFV en grupos/categorías basadas en características/parámetros físicos y fisicoquímicos (forma, color, sabor/madurez y la presencia o ausencia de defectos permitidos).

3.2.1 Categoría “Extra”: Selección de FFV de calidad superior. El producto deberá tener las características típicas de la variedad o tipo comercial y deberá cumplir con los requisitos mínimos. El producto únicamente puede tener defectos superficiales leves/ligeros, salvo disposición en contrario en la norma. Los defectos superficiales leves/ligeros deben afectar únicamente zonas muy pequeñas del producto y apenas deben contrastar con la coloración, la naturaleza de la piel/cáscara o la forma típicos. El producto no tendrá ningún defecto que afecte la calidad interna.

3.2.2 Categoría I: Selección de frutas u hortalizas de buena calidad. El producto deberá tener las características típicas de la variedad o tipo comercial y deberá cumplir con los requisitos mínimos. El producto únicamente puede tener defectos leves/ligeros relativos a la forma, el grado de desarrollo, la coloración y la piel/cáscara, salvo disposición en contrario en la norma. Los defectos leves/ligeros deben afectar únicamente zonas pequeñas del producto y apenas deben contrastar ligeramente con la coloración, la naturaleza de la piel/cáscara o la forma típicos. El producto no tendrá ningún defecto que afecte a la calidad interna.

3.2.3 Categoría II: Selección de frutas u hortalizas de calidad comercial. El producto puede tener defectos relativos a la forma, el grado de desarrollo, la coloración y la piel/cáscara, así como de requisitos mínimos, salvo disposición en contrario en la norma. El producto no tendrá ningún defecto grave que afecte a la calidad interna.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Calibre: La dimensión física o masa de las FFV medida por uno o una combinación de los siguientes criterios:

Conteo: El número de FFV por envase o para un volumen/dimensión establecido .

Longitud: El eje longitudinal de la FFV medido desde el extremo del tallo/pedúnculo hasta la floración/extremo del crecimiento/ápice, excluyendo el pedúnculo.

Diámetro: La mayor dimensión (sección ecuatorial) de la FFV medida en ángulo recto en línea desde el tallo hasta el extremo de la floración; o se determina pasando las FFV a través de una abertura redonda en cualquier posición. El diámetro se mide ya sea por el diámetro máximo o mínimo de la sección ecuatorial de cada FFV o un rango de diámetro por envase.

Peso: El peso individual de cada FFV o un rango de peso por envase.

Calibre mínimo: El calibre o rango de calibre absolutamente más pequeño aceptable en la norma.

Calibre máximo: El calibre o rango de calibre individual absolutamente más grande aceptable en la norma.

Calibre inferior: El calibre (tamaño) de la FFV es inferior al calibre que se indica en el envase o al calibre mínimo permitido.

Calibre superior: El calibre (tamaño) de la FFV es mayor al calibre que se indica en el envase o al calibre máximo permitido.

Homogeneidad de calibre: Un calibre o rango de calibre que se define para garantizar la apariencia homogénea de las FFV en el envase con respecto a las dimensiones físicas. Puede expresarse por un calibre fijo, calibre mínimo y máximo o por un número mínimo o máximo de unidades en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Tolerancias: El porcentaje máximo de todas las tolerancias/desviaciones que se permiten dentro de un lote de FFV o una categoría a partir de los requisitos de la norma. Las tolerancias se evalúan en muestras tomadas del lote de acuerdo con una relación preestablecida y/o en base a métodos de muestreo reconocidos internacionalmente (tales como las normas de la OCDE o Codex para controles de conformidad). Los defectos acumulados encontrados en una muestra deben ponerse en contexto con el peso o el número de la muestra, para calcular el porcentaje y comprobar si se cumplen las tolerancias.

5.1.1 Tolerancias de calidad: La desviación máxima colectiva permitida para los productos que no satisfacen los requisitos de calidad, expresada en porcentaje, en número o en peso.

Tolerancia: La cantidad de desviación de un factor/defecto (por ejemplo, las manchas) permitida de un requisito mínimo en un lote de producto. Este margen puede ser parte de la tolerancia o considerarse por separado/de manera independiente.

5.2 Tolerancias de calibre: Desviación máxima permitida para los productos que no cumplan con el calibre indicado, es decir, más grande o más pequeño. Esta desviación se expresa como un porcentaje, en número o en peso.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad Términos utilizados para indicar que las FFV en un envase y/o un lote son similares en variedad, forma, calibre y/o rango de calibres, color y/o gama de colores.

Lote: Una cantidad de producto presentada para inspección como una unidad, que tiene características similares en cuanto a tipo y/o variedad y origen:

Sublote: El resultado de dividir un volumen muy grande de FFV, como el lote de un camión (cargamento de vagones de ferrocarril) o el cargamento de un barco, en otros más pequeños con fines de inspección.

6.2 Envasado

Envase: Contenedores (envases) individuales de productos que, individual o colectivamente, facilitan el manejo seguro, almacenamiento, transporte y venta seguros del producto. Los envases varían en tamaño y función según las características del producto y sus prácticas comerciales. Su función principal es contener, proteger y conservar el producto. Los tipos de envases son:

- **Envases destinados a la venta:** Envases individuales en los que se ofrece a la venta el producto. Estos pueden ser pequeños, conteniendo unos pocos gramos de producto como hierbas frescas o tan grandes como contenedores tipo tarima con capacidad para 200 kg de sandías o calabazas de invierno.
- **Envases destinados al consumidor:** Envases/unidades destinados a la venta directa al consumidor. Su tamaño puede variar en función del consumidor al que se dirigen.
- **Preenvase/Envase primario:** Envases destinados a la venta que tienen el producto encerrado total o parcialmente, pero de tal manera que el contenido no puede alterarse sin abrir o cambiar el envase. Las películas protectoras que cubren/envuelven productos individuales no se consideran un preenvase.
- **Contenedores a granel:** Recipientes o envases grandes, como contenedores tipo tarima o bolsas, vagones de ferrocarril y otros envases y/o contenedores de envío grandes en los que las FFV pueden estar en contacto directo con la unidad de transporte y/o la atmósfera. Algunos contenedores a granel, como los contenedores tipo tarima, a veces se usan como envases de venta.

En todos los casos, los envases/recipientes en los que se envasa la FFV deben ser de una calidad y resistencia tales que protejan la FFV durante el transporte y la manipulación. Se aceptan los envases reciclados y reutilizables que cumplan los requisitos de esta sección.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel/cáscara.

6.2.1 Descripción de los envases: El tipo de envases en los que se coloca la FFV, tales como contenedores multicapa, envases destinados a la venta al consumidor y contenedores a granel.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor: Consulte la Sección 6.2 anterior.

7.1.1 Nombre del producto: El nombre común o el nombre comercial bajo el cual se comercializa el producto.

Nombre comercial: Nombre o denominación desarrollado o seleccionado por un comerciante o industria específica para el que no se ha solicitado u obtenido protección legal en ningún país. Ejemplo: El nombre de la

variedad de pera es Forelle, una clasificación especial de color se denomina "Vermont Beauty", siendo este último un nombre comercial relacionado con la variedad.

Nombre de la marca registrada: Nombre o denominación desarrollado o seleccionado por un comerciante o industria específica para el que se ha solicitado y concedido u obtenido protección legal en cualquier país. Ejemplo: Thompson Seedless (uvas de mesa). Los productos con nombre de marca registrada a menudo requieren requisitos organolépticos especiales, tales como requisitos prescritos de madurez, color y/o tamaño.

Sinónimo: Denominación oficialmente aceptada que puede sustituir al nombre de la variedad que hace referencia a la misma variedad...

7.1.2 Origen del producto: El país en el que se cultivó y cosechó el producto. De manera facultativa, esto puede incluir la adición del nombre de la ubicación física geográfica dentro del país.

7.2. Envases no destinados a la venta al por menor: Cualquier envase que no esté destinado a ser ofrecido para la venta directa al consumidor. Los alimentos que se encuentran en envases no destinados a la venta al por menor se destinan a otras actividades de la empresa alimentaria antes de ofrecerse al consumidor.

7.2.1 Identificación El nombre y dirección física del exportador, envasador/expedidor y del receptor/importador.

7.2.2 Especificaciones comerciales: Esto incluye indicar:

- **Categoría:** Un rango de calidad expresado de conformidad con la Sección 3.2 Clasificación.
- **Calibre:** En caso de que el producto esté clasificado por calibres, debe expresarse de conformidad con la Sección 4. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres.

7.2.3 Marca de inspección oficial: Sello, etiqueta adhesiva o señalización en el envase que refleje el estado de inspección del lote.

PARTE 2: TÉRMINOS ADICIONALES

Aunque es posible que estos términos adicionales no formen parte del modelo general o de las normas, son algunas de las palabras más utilizadas en los métodos de aplicación y elaboración de normas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV). También son muy importantes para presentar información sobre la conformidad o no conformidad con las normas del CCFFV.

Variación en la coloración: Diferencias de color que se producen en la misma variedad de FFV.

Control de conformidad: Inspección que lleva a cabo un inspector para comprobar que las FFV se ajustan a los requisitos establecidos en una norma.

Excrementos: Desechos corporales frescos o secos de organismos vivos.

Senescencia: Envejecimiento/deterioro gradual de las FFV debido a los cambios físicos y fisicoquímicos que ocurren naturalmente. Pueden estar acompañados de reblandecimiento de la pulpa, cambios en la coloración y en la estructura y otras características organolépticas. Su evolución en un punto hace que la FFV no sea apta para el consumo.

Bien formado: Las FFV que tengan una forma normal característica de la variedad.

Tallo/pedúnculo: Tallo que tiene una flor o un racimo de flores o una fructificación que une el extremo del pedúnculo de la fruta a la planta.

Floración/Extremo del crecimiento/Ápice: Parte de la FFV opuesta al tallo/pedúnculo en la que se detiene el crecimiento vegetativo.

Términos que describen la consistencia firme en:

- (i) **Frutas y Hortalizas Frescas:** En algunas frutas frescas, la consistencia firme se mide con un medidor de presión (penetrómetro). El resultado del penetrómetro también se utiliza para describir los niveles de desarrollo de la pulpa y de la maduración/madurez en algunas frutas como las manzanas, las peras, los albaricoques, los melocotones y las nectarinas. El grado de firmeza (sin un medidor de presión) se describe progresivamente como:
 - **Dura:** la pulpa de la fruta es firme y no cede a la presión moderada de la mano/dedo.
 - **Firme:** la pulpa cede muy ligeramente a la presión moderada de la mano/dedo.
 - **Madura firme:** la fruta está madura, pero la pulpa cede ligeramente a la presión moderada de la mano/dedo.
 - **Madura:** la pulpa cede con facilidad a la presión moderada de la mano/dedo.
 - **Demasiado madura:** la pulpa se ha ablandado y presenta signos de descomposición, cede con facilidad a la presión de la mano/dedo, el deterioro se está acelerando y el producto es inaceptable para el comercio al por mayor.
- (ii) **Raíces, rizomas, cormos y tubérculos:** Firme significa que estos son turgentes, sólidos, resistentes y no ceden fácilmente a la presión de la mano/dedo.
- (iii) **Hortalizas de hoja verde:** Firme significa que estas hortalizas están crujientes, no marchitas ni flácidas y que se pueden partir/rasgar fácilmente con la mano.

Términos que describen los grados del estado fresco

- (i) **Fresco:** Jugosidad, brillo y firmeza normales que se aprecian cuando se cosechan. Esto es importante ya que cualquier deterioro del estado de frescura original reduce el valor del producto.
- (ii) **Firme:** Compacto, sólido, consistente y cede muy poco a la presión moderada de la mano/dedo. Indicador de desarrollo normal y de buen estado de conservación. Muy importante en tubérculos, cucurbitáceas, algunas berenjenas, etc.
- (iii) **Crocante:** Turgente, quebradizo y se rompe con facilidad. Esto denota una condición de frescura deseable, por ejemplo, en el apio y el ruibarbo.

- (iv) **Tierno:** Carnoso y de textura delicada. Esta es una condición deseable en hortalizas, por ejemplo, los espárragos, las alcachofas y los ejotes.
- (v) **Flácido:** Suave, flácida, flexible y carente de firmeza. La flacidez suele deberse a la pérdida de nutrientes y agua almacenados debido a unas condiciones de almacenamiento inadecuadas, a la presencia de brotes o a la madurez excesiva, como ocurre con los brotes presentes en las patatas (papas) o en las zanahorias con madurez excesiva.
- (vi) **Con mesocarpio (pulpa) en exceso:** Textura abierta con espacios de aire en el mesocarpio o porción central que suele ser el resultado de la desnutrición. Esta condición es especialmente aplicable al apio, los rábanos, los nabos y las zanahorias.
- (vii) **Marchito:** Encogido, contraído o arrugado que resulta en un cambio marcado de forma y, a menudo, de calibre. Esta es una condición extrema resultante de la transpiración excesiva o madurez excesiva.
- (viii) **Esponjoso:** Producto que se comprime fácilmente y de textura abierta y suelta. Esto suele ser resultado de un crecimiento muy rápido o irregular en los productos, como el repollo o la lechuga mal dirigido, y las cebollas inmaduras o con presencia de brotes.