

# COMISION CONJUNTA FAO/OMS CODEX ALIMENTARIUS



INFORME DEL PRIMER PERIODO DE SESIONES

Roma, 25 junio - 3 julio 1963



ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Este informe lo publica la  
División de Enlace de Programas

---

FAO, Roma, Italia

Ref. N° ALINORM 63/12 julio de 1963

INFORME  
del  
PRIMER PERIODO DE SESIONES  
de la  
COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Roma, 25 de junio - 3 de julio de 1963

I N D I C E

	<u>Página</u>
Participantes y Mesa de la Comisión .....	4
Adopción del Reglamento .....	5
Nombramiento del Grupo Consultivo y del Coordinador para Europa .....	5
Función del Comité sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos .....	6
Creación de Comités Nacionales del Codex Alimentarius u órganos equivalentes .....	6
Principios rectores y procedimientos para los Comités de Expertos que preparan proyectos de normas .....	7
Distribución del trabajo preparatorio sobre proyectos de normas (con subíndice) .....	10
Primera lectura de los proyectos de normas ultimados (con subíndice) .....	20
Planes internacionales sobre documentación alimentaria ..	22
Conductos para la distribución oficial de documentos ...	22
Finanzas .....	23
APENDICES: [véanse detalles en la página siguiente] .....	25 - 167
INDICE por países, organizaciones y materias .....	168

En la página 3 se hace un resumen de los puntos que habrán de decidir los gobiernos

APENDICES

	Página
A. Lista de Participantes .....	25
B. Reglamento de la Comisión .....	37
C. Direcciones de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius u órganos equivalentes .....	46
D. Programa del trabajo preparatorio de la Comisión .....	50
<u>Proyectos de normas ultimados sometidos a los Gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas</u>	
E. Principios generales	
E.1 Proyecto europeo .....	52
E.2 Proyecto latinoamericano .....	57
F. Toma de muestras .....	60
G. Principios generales para el uso de aditivos .....	66
H. Listas autorizadas de aditivos	
H.1 Sustancias conservadoras antimicrobianas .....	70
H.2 Antioxidantes .....	71
H.3 Emulsionantes y estabilizadores .....	72
H.4 Agentes blanqueadores y de maduración .....	73
I. Setas comestibles	
I.1 Proyecto europeo .....	74
I.2 Proyecto latinoamericano .....	79
K. Frutas y hortalizas frescas	
K.1 Manzanas y peras .....	81
K.2 Tomates .....	86
K.3 Coliflores .....	90
K.4 Cebollas .....	94
K.5 Lechugas, escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja ancha .....	97
K.6 Melocotones, albaricoques y ciruelas .....	101
K.7 Patatas tempranas .....	113
K.8 Protocolo sobre normalización de frutas y hortalizas .....	116
K.9 Alcachofas .....	122
K.10 Cerezas .....	126
K.11 Fresas .....	129
K.12 Achicoria "Witloof" .....	132
K.13 Espinacas .....	136
K.14 Uvas de mesa .....	139
K.15 Guisantes para desgranar .....	145
K.16 Judías verdes .....	148
K.17 Zanahorias .....	152
K.18 Frutos cítricos .....	157
L. Cacao en grano .....	164
M. Aceite de oliva .....	165

RESUMEN DE LOS PUNTOS QUE HABRAN DE DECIDIR  
LOS GOBIERNOS

- Párr. 14: Petición para que se designen puntos de contacto gubernamentales para la labor del Codex Alimentarius y se comunique la formación de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius u órganos equivalentes.
- Párr. 16 (a): Petición de que se notifique a la Secretaría la intención de participar en cualesquiera Comités de Expertos sobre proyectos de normas antes del 31 de octubre de 1963.
- Párr. 16 (c): Peticiones específicas a los gobiernos hospedantes de los  
16 (e): Comités de Expertos que preparan proyectos de normas.
- Párr. 66: Petición para que se envíen observaciones detalladas sobre los proyectos de normas ultimados, antes del 29 de febrero de 1964.
- Párr. 70: 71 Petición de que se indique si los conductos oficiales para la distribución de documentos deben ser los de la FAO o los de la OMS.
- Párr. 73: 73 Petición de que se informe al Director General de la FAO o de la OMS, lo antes posible, de la intención de contribuir al Fondo Fiduciario mediante el cual se financia actualmente la labor de la Comisión.

INFORME

del

PRIMER PERIODO DE SESIONES

de la

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Roma, 25 de junio - 3 de julio de 1963

PARTICIPANTES Y MESA DE LA COMISION

1. El primer período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius se celebró en las Oficinas Centrales de la FAO, en Roma, Italia, del 25 de junio al 3 de julio de 1963. Asistieron unos 120 participantes, entre ellos representantes de 30 países y observadores de 16 organismos internacionales (véase lista detallada en el Apéndice A).
2. El período de sesiones se había convocado por recomendación de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, celebrada en Ginebra, Suiza, en octubre de 1962 (véase su Informe, párrafo (k)).
3. La Comisión, antes de aprobar su Reglamento, eligió la siguiente mesa interina: Presidente, Dr. J.L. Harvey (E.U.A.), y Vicepresidentes, el Profesor Dr. M.J.L. Dols (Países Bajos) y el Sr. G. Weill (Francia). La Comisión, después de aprobar su Reglamento eligió\* la siguiente mesa titular: Presidente, Dr. J.L. Harvey (E.U.A.), y Vicepresidentes el Profesor Dr. M.J.L. Dols (Países Bajos), el Sr. H. Doyle (Nueva Zelanda) y el Dr. Z. Zaczkiwicz (Polonia). Además, los seis países siguientes fueron elegidos\* para formar parte del Comité Ejecutivo de la Comisión, en virtud del Artículo III.1 del Reglamento: Argentina, Australia, Canadá, India, Reino Unido y Senegal.

---

\* El delegado de Francia hizo constar en acta su abstención en estas elecciones.

REGLAMENTO

4. La Comisión adoptó el Reglamento que figura en el Apéndice B.

NOMBRAMIENTO DEL GRUPO CONSULTIVO Y DEL COORDINADOR PARA EUROPA

5. La Comisión decidió, de conformidad con el Artículo IX.1(b).2 de su Reglamento, establecer un Grupo Consultivo para Europa. Asimismo, la Comisión determinó que, con arreglo a los Artículos IX.2 y IX.3 de su Reglamento, la composición y funciones de este Grupo Consultivo serían como sigue:

Composición: Todos los Estados Miembros de la FAO, de la OMS o de ambas organizaciones, comprendidos en la región geográfica de Europa, incluidos Israel, Turquía y la URSS.

Funciones: Asesorar y prestar asistencia al Coordinador para Europa acerca de todas las cuestiones relativas a la preparación de proyectos de normas para su presentación a la Comisión.\*

Presidente: Nato, el Coordinador para Europa.

6. La Comisión fijó las funciones del Coordinador para Europa en los términos siguientes:

Asesorar y prestar asistencia a los Presidentes de los Comités de Expertos creados con arreglo al Artículo IX.1(b).1, relativos a los países de la región europea, en sus actividades comunes sobre normas alimentarias en toda la región.

7. A propuesta de la región europea, la Comisión nombró por unanimidad al Profesor Otto Högl (Suiza) Coordinador para Europa por un período de dos años.

8. La Comisión observó con satisfacción que el presente Consejo Europeo del Codex Alimentarius convenía en actuar en lo sucesivo con este nuevo carácter, con la denominación de "Grupo Consultivo para Europa de la Comisión Mixta FAO/OMS sobre el Codex Alimentarius". Como tal, este organismo se convierte en órgano de la Comisión, al que pueden pertenecer todos los gobiernos de Europa, según se declara más arriba, y con facultades para elegir sus Vicepresidentes y determinar sus propias normas y procedimientos de trabajo, si fuese necesario.\*

---

\* En cuanto a la sustitución del Consejo Europeo del Codex Alimentarius por el Grupo Consultivo para Europa y a las funciones de este último, el delegado de Francia reservó la posición de su Gobierno respecto a los párrafos 5 y 8 anteriores.

9. Al formular estas propuestas, la Comisión señaló el hecho de que las recomendaciones fundamentales de la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias en cuanto a la centralización, dentro de la propia Comisión del Codex Alimentarius, tanto de la distribución de los trabajos preparatorios como de la ultimación de los proyectos de normas, quedaban de esta forma cumplimentadas. Al mismo tiempo, se daba igualmente pleno efecto a las recomendaciones de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias en favor de que, los trabajos preparatorios se realizaran en un plano regional siempre que fuera oportuno, y a la recomendación análoga de la XVI Asamblea Mundial de la Salud.

FUNCION DEL COMITE SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS  
REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

10. La Comisión, con arreglo al Artículo IX.1(a) de su Reglamento, decidió que el actual Comité\* Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos había de considerarse como un Comité plenario de la Comisión, al cual correspondería la competencia exclusiva de todas las cuestiones referentes a la leche y los productos lácteos. Por consiguiente, las decisiones de este Comité, al que pueden pertenecer ya todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS, serán decisiones de la Comisión en este sector particular, sujetas a revisión en reunión plenaria si se solicita. De esta forma, se dio pleno efecto a las recomendaciones de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (véase párrafo 39 de su Informe). Los gastos del Comité se sufragaron ya con el presupuesto ordinario de la FAO. En su segundo período de sesiones, la Comisión, posiblemente, emprenderá la nueva publicación en el Codex, del Código de Principios y sus normas derivadas.

CREACION DE COMITES NACIONALES DEL CODEX ALIMENTARIUS  
U ORGANOS EQUIVALENTES

11. La Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, celebrada en Ginebra, en octubre de 1962, recomendó (véase su Informe, párrafo 30) el establecimiento de Comités Nacionales del Codex Alimentarius con objeto de centralizar todo el trabajo sobre normas alimentarias en cada país. La Comisión decidió dar efecto a esta recomendación en la forma siguiente.

---

\* El último Informe del Comité, es decir, el de su Sexto Período de Sesiones, celebrado en Roma, del 17 al 21 de junio de 1963, puede obtenerse con la referencia "Informe de Reunión AN 1963/5, julio de 1963".

12. Al encarecer que se establezcan, lo antes posible, Comités Nacionales del Codex Alimentarius u otros órganos que persigan los mismos fines, la Comisión señaló que, en principio, cada uno de estos órganos debe procurar que estén representados todos los departamentos gubernamentales interesados, la industria alimentaria, el comercio de productos alimenticios, las organizaciones de consumidores, los órganos de higiene alimentaria, los institutos de investigación y los órganos nacionales de normalización. Por otra parte, la estructura real de cada Comité u órgano equivalente deberá depender claramente de las determinadas condiciones aplicables al país de que se trate.
13. Las funciones de estos Comités u órganos equivalentes son ayudar a conseguir la efectiva participación y la mayor coordinación posible en la labor internacional sobre normas alimentarias. Especialmente, debe procurarse la máxima coordinación entre los representantes de cada país que participen en los diversos órganos internacionales que se ocupan en la labor de normas alimentarias. La Comisión subrayó el hecho de que la consecución de esta coordinación en un plano nacional era una condición esencial para que la Comisión pudiera desempeñar su papel coordinador e integrador de toda la labor internacional sobre normas alimentarias.
14. Se pidió a cada Estado Miembro de la Comisión que notificara o confirmara a la Secretaría la dirección de su punto de contacto central del Gobierno para la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. Se pidió además a cada Estado Miembro que comunicase a la Secretaría, cuando fuera oportuno, las señas y la estructura de su Comité Nacional del Codex Alimentarius u órgano equivalente. La Secretaría, a su vez, informará a todos los demás Estados Miembros. De esta forma, se habrá creado un punto de contacto en cada Estado Miembro de la Comisión. En el Apéndice C se enumeran, indicándose las señas de cada Comité, los países en los que ya se han establecido Comités Nacionales del Codex Alimentarius u órganos equivalentes. Las adiciones o correcciones a esta lista, deberán enviarse a la Secretaría lo antes posible.

#### PRINCIPIOS RECTORES Y PROCEDIMIENTOS PARA LOS COMITES DE EXPERTOS

15. La Comisión aprobó varios "Principios Rectores" para uso de sus Comités de Expertos\* y otros órganos que preparan proyectos de normas para someterlos a la Comisión, trasladando estos Principios para su examen y ultimación a su Comité Ejecutivo. Dichos Principios se indican, ahora, a continuación en su forma ampliada a la luz de las recomendaciones hechas por el Comité Ejecutivo en su primera reunión del 3 de julio de 1963:

---

\* Véase párrafo 17, más adelante.

Principios rectores

- a) Preparar la lista apropiada de prioridades de los productos en cuestión.
- b) Determinar la naturaleza de las normas que han de establecerse, es decir, "normas mínimas básicas", "normas comerciales" más severas, o ambas (para detalles véase Informe de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Ginebra, octubre 1962, párrafos 7-13).
- c) Considerar la posible necesidad de normas para el comercio al por mayor y al por menor.
- d) A menos que sea necesario, evitense las normas "de receta", es decir, las que excluyen el empleo de otros ingredientes que no sean los especificados.
- e) Examínese el producto de que se trate sin referirlo a otros posibles productos competidores.
- f) Siempre que la cuestión de las normas de identidad plantee dificultades especiales, deberán establecerse primero los requisitos mínimos para que un producto pueda ser incluido en una designación de grupo (por ejemplo, "queso" o "aceite de maní") y luego las subcategorías, sirviéndose de algún término que no implique preferencias de calidad cuando sólo se trate de diferencias de composición. Tales designaciones deberán acompañar siempre a toda designación descriptiva que se utilice en las normas nacionales o en el comercio. En fase posterior, deberá procurarse llegar a un acuerdo sobre las designaciones descriptivas de tales subcategorías (por ejemplo, "queso completamente graso", "queso de leche desnatada", "aceite refinado de maní").
- g) Por regla general, siempre que estén oportunamente etiquetados, no deberá exigirse que los productos lleven designaciones diversas por la sola razón de que contengan aditivos alimentarios autorizados.
- h) Las definiciones de los productos no deben ser más amplias de lo estrictamente necesario. En particular, deben redactarse en términos positivos, y no negativos, y no deben recurrir a declaraciones de excepción.
- i) Los productos similares a los normalizados deberán designarse, en forma suficiente, con un nombre de fantasía, acompañado de una etiqueta apropiada.

k) Plan general que se recomienda para las normas de composición:

1. Definición
2. Denominaciones y normas
3. Aditivos autorizados
4. Marcas y etiquetado

16. A petición de la Comisión, el Comité Ejecutivo aprobó igualmente los siguientes procedimientos que han de seguir los Comités de Expertos:

Procedimientos

- a) Se pide a los gobiernos que deseen participar en la labor de cualquier Comité de Expertos creado por la Comisión que lo notifiquen a la Secretaría antes del 31 de octubre de 1963. Aunque los gobiernos pueden participar en cualquier Comité de Expertos, en cualquier momento, mediante la simple notificación de su deseo a la Secretaría, si la notificación no se hace antes de dicha fecha se puede entorpecer la posibilidad de participar desde el principio.
- b) La Secretaría comunicará a los gobiernos hospedantes encargados de organizar cada Comité de Expertos todas las peticiones para participar en la labor del Comité en cuestión.
- c) Antes de fijar la fecha y el lugar de cada reunión se pide a los gobiernos hospedantes y otros órganos que lo notifiquen cuanto antes a la Secretaría. Podrá establecerse entonces el calendario de las reuniones de todos los Comités de Expertos, a fin de evitar duplicación de actividades, facilitar la participación de los representantes de los países y reducir los costes de los viajes.
- d) La Secretaría distribuirá a todos los interesados copias del calendario de reuniones así preparado, junto con los detalles sobre la participación en cada Comité de Expertos, y especialmente a los Comités Nacionales del Codex Alimentarius, órganos equivalentes o puntos centrales de contacto del gobierno para la labor de la Comisión.
- e) Se pide a los gobiernos hospedantes de los Comités de Expertos y otros órganos que preparen proyectos de normas para someterlos a la Comisión, que faciliten a la Secretaría ejemplares de todas las circulares y documentos de trabajo que publiquen para ese fin.

DISTRIBUCION DEL TRABAJO PREPARATORIO SOBRE PROYECTOS DE NORMAS

17. A continuación, la Comisión hizo la siguiente distribución del trabajo preparatorio sobre proyectos de normas, bien a organismos especializados ajenos que ya existen, de conformidad con su política general (véase Informe de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Ginebra, octubre 1962, párrafo 30) o bien a Comités Especiales de Expertos de los Estados Miembros, en virtud del Artículo IX.1(b).1 del Reglamento de la Comisión. En el Apéndice D, se presenta en forma tabulada el programa de la labor preparatoria de la Comisión que ha resultado después de hacer dicha distribución del trabajo.

Indice de la labor preparatoria

	Párrafos		Párrafos
Aditivos .....	18-19	Huevos .....	43
Residuos de plaguicidas ...	20-21	Pescado y productos pes- queros .....	45-46
Etiquetado .....	22-23	Trigo .....	47-48
Toma de muestras .....	24-25	Frutas y hortalizas:	
Análisis .....	26-27	frescas ....	49-50
Higiene .....	28-31	congeladas ..	51-52
Aceites y grasas (en gene- ral) .....	32-34	elaboradas ..	53-54
Margarina .....	35-36	Zumos de frutas .....	55-57
Aceite de oliva .....	37	Setas comestibles .....	58
Leche y productos lácteos .	38	Cacao en grano .....	59
Carne y productos cárnicos	39-41	Cacao y chocolate .....	60-61
Aves de corral .....	42	Azúcares .....	62
		Miel .....	63-64
		Bebidas no alcohólicas .	65

Aditivos

18. La Comisión tuvo ante sí especialmente la siguiente documentación:
- Documento de referencia de la labor internacional sobre aditivos alimentarios, preparado por la Secretaría.
  - Informe de la Segunda Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios, junio de 1963.
  - Notas de la labor sobre aditivos alimentarios del Consejo de Europa, de la Comunidad Económica Europea y del Consejo Europeo del Codex Alimentarius (actualmente Grupo Consultivo para Europa de la Comisión, véase párrafo 66), preparadas por dichos órganos.

19. La Comisión decidió establecer un Comité Mundial\* de Expertos para que se encargue de este tema fundamental, con el siguiente mandato:

Considerar los proyectos de listas de los aditivos alimentarios admisibles, junto con los informes del Comité\* Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios en los que las mismas se basan, a la luz de las observaciones hechas por los gobiernos, con objeto de:

- 1) establecer un proyecto de lista revisada de aditivos admisibles, y
- 2) estudiar y siempre que sea posible indicar las dosis máximas propuestas de estos aditivos en los diversos alimentos. Para este fin, se invita a los comités de expertos de la Comisión del Codex sobre las distintas normas de productos y a los organismos especializados internacionales no gubernamentales a que pongan a disposición de la Secretaría la información que hayan recopilado sobre aditivos utilizados en los productos alimenticios, para su presentación y posible ultimación por la Comisión del Codex.

La Comisión aprobó la propuesta de que el Gobierno de los Países Bajos acepte la responsabilidad de establecer este Comité de Expertos; el Gobierno de los Países Bajos la aceptó y fue designado a tal efecto, en virtud del Artículo IX.8 del Reglamento de la Comisión. La Comisión pidió a este Comité de Expertos que tuviera particularmente en cuenta los trabajos sobre aditivos alimentarios del Consejo de Europa y de la Comunidad Económica Europea -trabajos a los que el delegado de Francia daba especial importancia- con objeto de evitar duplicaciones.

---

\* Nota: El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios es esencialmente un órgano científico que se encarga del estudio de las cuestiones de inocuidad en el uso. Prepara normas de identidad y pureza para los aditivos alimentarios, indicando, además, las dosis máximas diarias de ingestión. Por otro lado, el Comité de Expertos del Codex Alimentarius se ocupa de aplicar a las diversas normas alimentarias los datos sobre aditivos facilitados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

Residuos de plaguicidas

20. La Comisión tuvo ante sí en particular la siguiente documentación:

- Documento de referencia acerca de la labor internacional sobre los residuos de plaguicidas, preparado por la Secretaría.
- Nota de la labor del Consejo de Europa acerca de los residuos de plaguicidas, preparada por dicho organismo.

21. La Comisión decidió establecer un Comité Mundial de Expertos para que se encargase de esta cuestión, con el siguiente mandato:

Estudiar los plaguicidas acerca de los cuales el Grupo de Trabajo de la FAO sobre Residuos de Plaguicidas, que se reunirá juntamente con el Comité de Expertos de la OMS sobre Residuos de Plaguicidas, haya determinado las dosis tolerables de ingestión diaria, al objeto de investigar y, de ser posible, proponer tolerancias para los residuos de plaguicidas en los diferentes alimentos. La Comisión pidió a este Comité de Expertos que tuviera en cuenta especialmente los trabajos sobre residuos de plaguicidas previstos por el Consejo de Europa, con objeto de evitar toda duplicación.\*

La Comisión aprobó la propuesta de que el Gobierno de los Países Bajos acepte la responsabilidad respecto a este Comité de Expertos; el Gobierno de los Países Bajos la aceptó y fue designado a tal efecto, en virtud del Artículo IX.8 del Reglamento de la Comisión.

Disposiciones generales sobre etiquetado

22. La Comisión tuvo ante sí en particular la siguiente documentación:

- Una nota sobre el trabajo de la OIN TC/34, preparada por dicho organismo.
- El capítulo pertinente del proyecto de Código Latinoamericano de Alimentos.

23. La Comisión pidió a la Secretaría que prepare un breve resumen, para presentárselo en su próximo período de sesiones, de la actual legislación sobre etiquetado de alimentos, especialmente de la relativa a los países que participan activamente en la labor de la

---

\* Se ha previsto que esta reunión conjunta se celebre en Ginebra del 30 de septiembre al 7 de octubre de 1963. Tan pronto como sea posible, se celebrará, a continuación, un período de sesiones del Grupo de Trabajo de la FAO sobre Residuos de Plaguicidas, con objeto de recomendar tolerancias de residuos en las principales materias primas alimenticias que entran en el comercio internacional, por ejemplo, granos, legumbres, etc.

Comisión. Este resumen debe comprender disposiciones relativas a la identidad, designaciones del contenido neto, indicación del fabricante y requisitos especiales sobre tipo y estilo de las declaraciones de las etiquetas. La Comisión solicitó, además, de la Secretaría que incluya como apéndice de este resumen el capítulo sobre etiquetado que figura en el Código Latinoamericano de Alimentos.

#### Métodos de toma de muestras

24. La Comisión tuvo ante sí en particular la siguiente documentación:
- Una nota sobre la labor de la OIN TC/34 preparada por dicho organismo.
  - Un proyecto de texto sobre toma de muestras, preparado por el Consejo Europeo del Codex Alimentarius (actualmente Grupo Consultivo para Europa de la Comisión).
25. La Comisión pidió a la OIN que prepare métodos de toma de muestras para grupos de productos materialmente similares y si fuese necesario, métodos concretos para los diversos productos importantes, y que prepare un informe sobre la marcha de la labor para que la Comisión lo considere durante su próximo período de sesiones. La OIN accedió a iniciar esta labor.

#### Métodos de análisis

26. La Comisión tuvo ante sí en particular la siguiente documentación:
- Documento de referencia sobre la labor internacional acerca de los métodos de análisis, preparado por la Secretaría.
  - Notas sobre el trabajo de la OIN TC/34, del Consejo Europeo del Codex Alimentarius (actualmente Grupo Consultivo para Europa de la Comisión), de la Comunidad Económica Europea, de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino, del Consejo Internacional de Oleicultura y del Comité Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos, preparadas, en cada caso, por dichos organismos.
27. La Comisión aceptó la oferta del Gobierno de Austria para continuar con la responsabilidad de organizar un Comité de Expertos en Métodos de Análisis. Este Comité de Expertos trabajará en lo sucesivo como Comité Mundial de Expertos y podrán formar parte de él todos los miembros de la Comisión. La Comisión recomendó además los siguientes principios para que sirvan de orientación a este Comité de Expertos:
- a) El Comité de Expertos preparará una lista de prioridades, tomando en consideración los productos para los que se están preparando normas del Codex.
  - b) Establece en cada caso los mejores medios para preparar los métodos de análisis requeridos y remite el trabajo a la competente organización externa o, cuando no exista un organismo de este tipo, a los laboratorios de investigación de cualquier Estado Miembro de la Comisión.

- c) En algunos casos, el Comité de Expertos puede hallar que ya existe un método tan perfectamente establecido y comprobado que podrá ser remitido sin más estudio a la Comisión, para su publicación en el Codex.
- d) Los métodos seleccionados tendrán que haber sido objeto de cuidadosos ensayos en varios laboratorios, y los resultados haber sido sometidos a estudios estadísticos. Se dará preferencia a los que ya hayan sido publicados o que estén listos para ser publicados por el organismo de origen.
- e) Los métodos deberán ser de tal naturaleza que puedan usarse en laboratorios con los aparatos modernos usuales.
- f) Para el mismo ensayo podrá elegirse más de un método de análisis.
- g) En los casos pertinentes, los métodos de análisis tendrán que adaptarse a la "Guía de las Fórmulas para Métodos de Análisis Químico", publicada en las Recomendaciones OIN, R.78/1958\*.
- h) El Comité de Expertos tendrá que organizar su trabajo de tal manera que pueda examinar constantemente todos los métodos de análisis publicados en el Código.
- i) El Comité de Expertos tendrá que mantener las más estrechas relaciones que sea posible con todas las organizaciones interesadas que estén trabajando en los métodos de análisis.
- k) El Comité de Expertos deberá adoptar, siempre que lo juzgue oportuno, el tipo de procedimientos seguidos actualmente por el Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (véase Informe del sexto período de sesiones del Comité, Roma, junio 1963, párrafos 10-12).
- l) El Comité de Expertos deberá recomendar en cada caso si el método de análisis debe publicarse en el Codex por completo o simplemente haciendo una referencia bibliográfica.
- m) Como en la elaboración de los métodos de análisis se invertirá mucho tiempo, el Codex deberá incluir, provisionalmente, referencias a los actuales métodos factibles en cada norma de composición, hasta que se proceda a la elaboración o revisión de métodos definitivos, o ambas cosas.

---

\* Si no pudiera conseguirse este texto en las instituciones nacionales de normas, podría obtenerse a través de la Secretaría.

Higiene de los alimentos

28. La Comisión tuvo ante sí una nota sobre la higiene de la carne, preparada por la Secretaría.
29. Respecto a las cuestiones de carácter general de la higiene de los alimentos, la Comisión, a reserva de los párrafos 30 y 31 siguientes, creó un Comité Mundial de Expertos, del cual podrán formar parte todos los Estados Miembros de la Comisión. Se invitó al Gobierno de los Estados Unidos a que aceptara la responsabilidad de este Comité de Expertos y, después de haber aceptado, fue designado por la Comisión a tal efecto, en virtud del Artículo IX.8. El Informe Técnico Núm. 104 de las OMS se distribuirá a todos los Miembros de la Comisión que participen en este Comité de Expertos para que hagan observaciones y lo utilicen como documento básico de trabajo.
30. La Comisión decidió considerar al actual Grupo Mixto FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Carne como órgano asesor respecto a esta cuestión. La Comisión solicitó además del Grupo de Expertos que formule recomendaciones sobre los principios básicos de la higiene de la carne, incluso normas microbiológicas, para su ulterior inclusión en el Codex, siguiendo los procedimientos normales de la Comisión de aceptación a través de los gobiernos.
31. Todas las cuestiones relativas a la higiene de la leche caen dentro de las funciones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, que en la actualidad es un Comité Plenario de la Comisión del Codex, y que funciona en virtud del Artículo IX.1 (a) del Reglamento de la Comisión (véase párrafo 10 anterior).

Grasas y aceites (excepto margarina y aceite de oliva)

32. La Comisión tuvo ante sí una nota sobre la labor del Consejo Europeo del Codex Alimentarius (actualmente, Grupo Consultivo para Europa de la Comisión), preparada por dicho organismo.
33. La Comisión creó un Comité Mundial de Expertos, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros de la Comisión, para elaborar proyectos de normas para las grasas y aceites de origen animal, vegetal y marino, pero excluyendo la margarina y el aceite de oliva. (Véanse párrafos 35-37 más adelante).
34. El Gobierno del Reino Unido se ofreció a aceptar la responsabilidad de este Comité de Expertos, y fue designado por la Comisión, a tal efecto, en virtud del Artículo IX.8 del Reglamento de la Comisión.

Margarina

35. La Comisión tuvo ante sí una nota sobre la labor de la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina.
36. La Comisión aceptó una oferta de la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina para elaborar un proyecto de norma

para la margarina, a fin de efectuar su pronta presentación a la Comisión para que ésta lo considere de acuerdo con sus procedimientos habituales.

Aceite de oliva

37. (véase párrafo 66, más adelante)

Leche y productos lácteos

38. (véase párrafo 10 anterior)

Carne (canales y cortes) y productos cárnicos elaborados

39. La Comisión tuvo ante sí una nota de referencia sobre la higiene de la carne y la carne elaborada, preparada respectivamente por la Secretaría y el Instituto de Investigaciones Cárnicas de Dinamarca.
40. La Comisión decidió establecer un Comité Mundial de Expertos que se encargará de elaborar propuestas acerca de:
- 1) clasificación y calidades de canales y cortes de vaca, cordero, camero, cerdo y ternera;
  - 2) definiciones, etiquetado y otros requisitos para los productos cárnicos elaborados que, en opinión del Comité de Expertos, deban aplicarse en esta fase.
41. En vista de la iniciativa tomada en este campo por la OCDE así como de los programas de la OIN y de la FEZ con cuyos organismos la República Federal de Alemania está estrechamente relacionada, la Comisión pidió al Gobierno de la República Federal de Alemania que asumiera la responsabilidad de este Comité de Expertos y que trabajara con este fin en colaboración con el Comité Mixto Permanente FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Carne. La República Federal de Alemania aceptó y en consecuencia quedó designada a tal efecto por la Comisión en virtud del Artículo IX.8. La Comisión estimó que la posición clave del Instituto de la Carne de Kulmbach y la estrecha relación que éste mantiene con la OCDE y la OIN ponían a la República Federal de Alemania en buenas condiciones para orientar estos trabajos. Reconoció, además, que este Comité de Expertos debe tener libertad para establecer subcomités que se ocupen de toda su vasta esfera de actividad, si lo juzga conveniente.

Aves de corral

42. La Comisión convino en considerar en su próximo período de sesiones la cuestión de los proyectos de normas para este importante producto en el comercio internacional de los alimentos. Se pidió a los Estados Unidos de América -y la petición fue atendida- que preparase un estudio que había de examinarse en dicha ocasión.

### Huevos

43. La Comisión tuvo ante sí una nota sobre la labor de la proyectada Comisión Huevera Internacional, así como sobre la labor emprendida anteriormente por la CEE.
44. La Comisión decidió aplazar hasta su próximo período de sesiones el estudio de este producto, esperándose que en tal ocasión se cuente con más información acerca del programa y estructura de la Comisión Huevera Internacional. Asimismo, pidió a la Comisión Económica para Europa que aplazara el nuevo examen de sus anteriores trabajos sobre normas para huevos hasta que la Comisión del Codex hubiera examinado en detalle esta cuestión en su próximo período de sesiones.

### Pescado y productos pesqueros

45. La Comisión tuvo ante sí una nota de referencia que contenía datos estadísticos sobre el pescado y los productos pesqueros, preparada por la Secretaría.
46. La Comisión aprobó una propuesta formulada por la Secretaría en la que se prevé el establecimiento de un código de principios referentes al pescado y los productos pesqueros. La Comisión aceptó el ofrecimiento de que los trabajos preparatorios para este fin se encomendaran convenientemente a la Dirección de Pesca de la FAO. La FAO consultaría pues, cuando fuera oportuno, con especialistas en este campo, seleccionados entre los Estados Miembros de la FAO y de la OMS, especialmente con aquellos que estén relacionados con la labor actual sobre normas relativas al pescado y a los productos pesqueros. Esta tarea se desarrollará en la más estrecha colaboración con la OCDE y con aquellos otros organismos internacionales interesados que se juzgue conveniente. En un posterior período de sesiones la Comisión volverá a examinar la conveniencia de establecer un Comité de Expertos de acuerdo con el Artículo IX.1 (b).1 a la luz de los progresos hechos en los trabajos preparatorios organizados por la FAO.

### Trigo

47. La Comisión tuvo ante sí en particular notas sobre la labor desarrollada en este campo por la Comunidad Económica Europea y la OIN TC/34, preparadas por dichos organismos, y por la Secretaría sobre la labor de la CEE, la Asociación Internacional de Química de los Cereales y la Asociación Londinense de Comerciantes de Cereales.
48. La Comisión, aunque de la opinión de que parecía necesario llevar a cabo una labor internacional ulterior sobre normas de clasificación para el trigo, decidió que primero era preciso lograr mayor uniformidad en los métodos de toma de muestras y de análisis, a fin de proporcionar una base para la aplicación uniforme de las normas de clasificación. La Comisión, por tanto, pidió a la OIN que examinara la labor que actualmente desarrollan las diversas organizaciones interesadas que se

ocupan en métodos de toma de muestras y análisis de trigo, y que facilitara a la Secretaría, a fines del año en curso, los resultados de este examen, al objeto de poder remitirlos a los gobiernos con antelación suficiente al segundo período de sesiones de la Comisión. Esta petición fue atendida por la OIN.

Frutas y hortalizas (frescas)

49. La Comisión tuvo ante sí una nota sobre la labor de la CEE en este campo y fue informada de la recomendación que acababa de hacer el tercer período de sesiones del Grupo de la FAO sobre Frutos Cítricos (Roma, junio de 1963) para ampliar a los países de fuera de Europa las últimas normas europeas de la CEE sobre frutos cítricos.
50. La Comisión respaldó el satisfactorio programa general de la Comisión Económica Europea en este campo y exhortó a los países interesados de fuera de Europa, a que participen activamente en su labor como observadores, según se prevé en el Artículo 11 de las funciones de la CEE. El observador de la OCDE llamó la atención respecto al plan de su organización para la aplicación de estas normas, así como respecto a los folletos ilustrados que se habían publicado para este fin.

Véase también párrafo 66, más adelante.

Frutas y hortalizas (congeladas)

51. La Comisión tuvo ante sí en particular una nota de referencia preparada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino Unido, y una nota sobre la labor de la CEE y de la OCDE en este campo.
52. La Comisión deseaba dar el mayor aliento posible a la labor sobre normas para frutas y hortalizas congeladas, que ahora proyectan la CEE y la OCDE.

Frutas y hortalizas (elaboradas)

53. La Comisión tuvo ante sí un documento de referencia preparado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, del Reino Unido.
54. La Comisión decidió establecer un Comité Mundial de Expertos que se encargue del estudio de todos los tipos de frutas y hortalizas elaboradas, incluyendo los productos deshidratados y las mermeladas y jaleas. Se pidió al Gobierno de los Estados Unidos de América que aceptara la responsabilidad de este Comité de Expertos, y, después que hubo aceptado, fue designado por la Comisión a tal efecto, de conformidad con el Artículo IX.8. La Comisión solicitó del Comité de Expertos que haga pleno uso de la experiencia adquirida por Francia en trabajos anteriores sobre la cuestión emprendidos sobre una base europea.

Zumos de frutas

55. La Comisión tuvo ante sí un documento de referencia sobre la labor internacional acerca de las normas para los zumos de frutas, en particular sobre la de la CEE y de la Federación Internacional de Productores de Jugos de Frutas, preparada por la Secretaría, así como una nota de la CEE.
56. La Comisión acogió calurosamente la recomendación formulada por el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Alimenticios Perecederos de la CEE en su 15º período de sesiones, celebrado en marzo de 1963, de que en lo sucesivo lleve a cabo, junto con la Comisión del Codex Alimentarius, la labor recientemente comenzada sobre normas para los zumos de fruta. La Comisión escuchó también una declaración detallada del Vicepresidente del Grupo de Expertos en Zumos de Frutas de este Grupo de Trabajo, Sr. R. Samplawski, de Polonia. La Comisión se mostró de acuerdo con esta recomendación, así como con el programa de trabajo propuesto por la CEE en la forma siguiente: -
- Zumos naturales de frutas
  - Zumos básicos de frutas
  - Zumos básicos concentrados de frutas
  - Zumos de frutas
  - Zumos concentrados de frutas
  - Bebidas de zumos de frutas

La Federación Internacional de Productores de Jugos de Frutas facilita al Grupo proyectos de normas para estas categorías.

57. La Comisión solicitó además del resultante Grupo Mixto CEE/Comisión del Codex Alimentarius de Expertos en Normas de Zumos de Frutas que presente sus proyectos de texto para su ultimación por la Comisión, de conformidad con los procedimientos normales de la Comisión. A tal fin, la Comisión solicitó además de sus miembros que lo eran también de la CEE, que hagan recomendaciones paralelas en este sentido a la CEE, en el momento oportuno.

Setas comestibles

58. (véase párrafo 66, más adelante)

Cacao en grano

59. (véase párrafo 66, más adelante)

Productos del cacao y chocolate

60. La Comisión tuvo ante sí notas sobre la labor, en curso de realización, que en este campo están llevando a cabo la Comunidad Económica Europea y el Consejo Europeo del Codex Alimentarius (actualmente Grupo Consultivo para Europa de la Comisión) preparadas por dichos organismos.
61. La Comisión creó un Comité Mundial de Expertos sobre estos productos, del cual pueden formar parte todos los Estados Miembros de la Comisión. Se invitó al Gobierno de Suiza a que aceptara la responsabilidad de este Comité de Expertos, y, después que hubo aceptado, fue designado por la Comisión a tal efecto, en virtud del Artículo IX.8 del Reglamento de la Comisión.

### Azúcares

62. La Comisión decidió establecer un Comité Mundial de Expertos que abarque todos los tipos de edulcorantes que son hidratos de carbono. El Gobierno del Reino Unido aceptó la responsabilidad de este Comité de Expertos, quedando designado por la Comisión a tal efecto de conformidad con el Artículo IX.8 del Reglamento de la Comisión.

### Miel

63. La Comisión tuvo ante sí una nota preparada por el Consejo Europeo del Codex Alimentarius (actualmente Grupo Consultivo para Europa de la Comisión) sobre su labor desarrollada en este campo.
64. La Comisión estableció un Comité Mundial\* de Expertos, al que pueden pertenecer todos los Estados Miembros de la Comisión, para preparar un proyecto de normas para la miel. Quedó entendido que el Gobierno de Austria estaba dispuesto a seguir siendo responsable de este Comité de Expertos y, por consiguiente, fue designado al efecto por la Comisión de conformidad con el Artículo IX.8 del Reglamento de la Comisión.

### Bebidas no alcohólicas

65. A propuesta del Gobierno de Checoslovaquia la Comisión examinó la cuestión de las normas internacionales para bebidas no alcohólicas y para la cerveza. La Comisión aceptó el ofrecimiento del Reino Unido de preparar un documento de referencia sobre bebidas no alcohólicas para su consideración, y posibles medidas ulteriores que la Comisión adopte en su próximo período de sesiones. La Comisión decidió no seguir ocupándose por el momento de lo referente a las normas para la cerveza.

### PRIMERA LECTURA DE PROYECTOS DE NORMAS ULTIMADOS

66. La Comisión consideró en primera lectura los siguientes proyectos de normas ultimados, redactados antes de que la Comisión se hubiera constituido:

---

\* Los siguientes países declararon que preferían que se preparara una norma sobre una base regional para Europa: Alemania, Austria, Bélgica, España, Francia, Italia, Luxemburgo y Suiza.

Principios generales: 2 textos	Véase Apéndice E.1-2
Toma de muestras	" " F.
Principios generales para el uso de aditivos	" " G.
Listas iniciales autorizadas de sustancias conservadoras y emulsionantes: 4 textos	" " H.1-4
Setas comestibles: 2 textos	" " I.1-2
Frutas y hortalizas frescas: 18 textos*	" " K.1-18
Cacao en grano	" " L.
Aceite de oliva	" " M.

La Comisión decidió trasladar estos textos a los gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas antes de que la Comisión los considere en segunda lectura en su próximo período de sesiones.

67. El Comité Ejecutivo, en su primera reunión, celebrada en Roma el 3 de julio de 1963, solicitó que se incluyera la cuestión relativa a la fijación de las fechas límites para recibir las observaciones de los gobiernos en forma de addendum al Informe del primer período de sesiones de la Comisión, en la hipótesis de que el Informe de ésta se envíe oficialmente a los gobiernos a primeros de agosto. Debe pedirse que las observaciones de los gobiernos se envíen a la Secretaría no más tarde del 29 de febrero de 1964. De esta forma los gobiernos dispondrán de tiempo suficiente, y también la Secretaría para la traducción y el envío de las observaciones recibidas bastante antes de que se celebre el segundo período de sesiones de la Comisión y, en cualquier caso, con dos meses, como mínimo, de antelación a dicha fecha. Las observaciones de los gobiernos que se reciban demasiado tarde para que puedan traducirse y tramitarse oficialmente, se enviarán en el idioma original solamente a los puntos nacionales de contacto del Codex, pero no se hará distribución oficial. En relación con cada envío oficial de documentos se enviará una carta de la Secretaría a los puntos nacionales de contacto del Codex, notificándoles dicho envío.

68. Respecto a las normas para frutas y hortalizas, enumeradas anteriormente, preparadas por la Comisión Económica Europea, la Comisión observó que desde entonces se había ultimado otra norma sobre frutos cítricos, y pidió que se añadiera a las que actualmente se someten a los gobiernos. En vista del considerable interés que se ha despertado en los países de ultramar por ciertos frutos regulados por estas normas, y de la labor de la OCDE en relación con su plan para la aplicación de dichas normas, la Comisión solicitó de la Secretaría que envíe a la OCDE todas las observaciones que los gobiernos hayan hecho sobre las mismas, e invitó a la OCDE a que facilite su opinión sobre ellas para que sea considerada en el próximo período de sesiones de la Comisión.

---

\* Para el subíndice de las 18 normas que figuran en el Apéndice K, véase página 2.

PLANES INTERNACIONALES DE DOCUMENTACION

69. Se señaló a la atención de la Comisión el estado actual de las publicaciones y extractos en el campo de la alimentación. Observó que los medios para la publicación de la nueva información son adecuados, si bien algo desorganizados, y el enorme número de publicaciones que deben seguir de cerca los interesados en cualquiera de los aspectos de la investigación, tecnología o reglamentación alimentaria, constituye una carga considerable para los mismos. En cuanto al aspecto informativo de esta cuestión, que podría dividirse en los dos problemas independientes de la localización de la información y la provisión de extractos de actualidad, la situación es mucho menos satisfactoria. Los medios con que se cuentan son insuficientes para preparar en forma inmediata y completa extractos de todos los nuevos artículos, libros, patentes y reglamentos, y no existe un sistema completo unificado que facilite la posterior localización de toda esta información. En 1962, existían unas 28 revistas de extractos, con muchas duplicaciones y, que a pesar de ello, no cubren este campo por entero.
70. Se sabe que en varios países se está tratando de remediar estos problemas. En espera del feliz resultado de los actuales esfuerzos, se ha incluido un tema sobre esta materia en el "Programa de Labores y Presupuesto de la FAO para 1964/65". Esto indica el interés de la FAO por esta cuestión, y se observa que, a menos que los esfuerzos nacionales y binacionales consigan llevar el orden a este sector, acaso llegue a ser necesario que, por parte de los organismos internacionales o a través de ellos, se adopten medidas para ayudar a las naciones a proporcionar, en primer lugar, un sistema adecuado y expedito de localización y comunicación de extractos alimentarios y en segundo lugar, para trabajar en pro de una sistematización en el campo de las publicaciones dedicadas a este amplio sector. La Secretaría recabó la atención de la Comisión respecto a esta cuestión, ya que el progreso del programa de la Comisión dependía en cierto grado de la fácil e inmediata disponibilidad de esta clase de información.

CONDUCTOS PARA LA DISTRIBUCION OFICIAL DE DOCUMENTOS

71. Al objeto de evitar envíos repetidos de documentos a los Estados Miembros por los conductos oficiales de la FAO y de la CMS, como ocurre actualmente, la Comisión pidió a todos los Estados Miembros que indiquen a la Secretaría, tan pronto como les sea posible, de cuál de estos dos conductos prefieren servirse y la cantidad y el idioma en que desean recibir los documentos.

FINANZAS DEL PROGRAMA DE NORMAS ALIMENTARIAS

72. La Comisión, a reserva de que serán examinados por su Comité Ejecutivo\*, se mostró de acuerdo con los presupuestos propuestos por los Directores Generales para 1963 y 1964 (primer año completo), que se elevaban a 78.100 y 112.800 dólares, respectivamente. La Comisión, además, aprobó la consignación para 1963 de otra suma de 6.500 dólares para sufragar los gastos de celebración de una reunión de Consultores de Pesca, y la consignación para 1964 de 20.000 dólares para hacer frente a los costes de un especialista en higiene de los alimentos, una secretaria y la oportuna asignación para gastos de viajes. La Comisión pidió además a los Directores Generales que, en caso de que se conservara el método de financiación por el Fondo Fiduciario, presentaran para su aprobación por el 12º Período de Sesiones de la Conferencia de la FAO, que se celebrará en octubre de 1963, y por la 17ª Asamblea Mundial de la Salud, que se celebrará en mayo de 1964, una enmienda al Artículo 9 de sus Estatutos, con objeto de poder hacer el pago de parte de los costes de los trabajos preparatorios emprendidos por los Estados Miembros en nombre de la Comisión. A reserva de la aprobación de esta enmienda, la Comisión examinará después, a la luz de la experiencia adquirida, en su próximo período de sesiones, el grado en que desearía hacer uso de esa facilidad.
73. La Comisión examinó también el método de financiación del programa de normas alimentarias. La Comisión recomendó que los gastos en que se incurra deben sufragarse mediante los presupuestos ordinarios de la FAO y de la OMS tan pronto como los diferentes procedimientos presupuestarios de las dos organizaciones hagan factible esta medida. La Comisión solicitó del Director General de la FAO que dé a conocer estos puntos de vista a la Conferencia de la FAO cuando ésta examine el método de financiación del programa de normas alimentarias, lo que deberá efectuar durante su 12º Período de Sesiones, de octubre de 1963.

---

\* El Comité Ejecutivo, en su primera reunión, celebrada en Roma el 3 de julio de 1963, llevó a cabo dicho examen, tal como había solicitado la Comisión, y declaró:

"El Comité Ejecutivo sancionó estos dos presupuestos sin modificación alguna, como apropiados para la ejecución del volumen de trabajo previsto y solicitó de la Secretaría que expusiera las sumas totales anuales incluidas en el Informe de la Comisión, junto con una petición dirigida a los gobiernos para que contribuyan al Fondo Fiduciario. El Comité Ejecutivo examinará las necesidades financieras del programa en un año a la luz del desarrollo del mismo". (Informe de la primera reunión del Comité Ejecutivo, párrafo 10).

74. Los siguientes países contribuyen ya al Fondo Fiduciario mediante el cual se sufragan los gastos del programa para 1963:

Australia	Dinamarca	E.U.A.	Nueva Zelanda
Países Bajos	Polonia	Reino Unido	Suiza

Además, se sabe que otros varios gobiernos están estudiando activamente la forma de contribuir.

75. Se pide a los gobiernos que estén interesados en participar en forma activa en la labor de la Comisión y en contribuir al Fondo Fiduciario, mediante el cual se sufragan actualmente sus costes, que informen lo más pronto posible al Director General de la FAO o de la OMS, con objeto de fijar una contribución apropiada, de conformidad con el Artículo X.4 del Reglamento de la Comisión (véase Apéndice B).

\*\*\*\*\*

LISTA DE PARTICIPANTES

REPRESENTANTES

**AFRICA DEL SUR**

**Mr. L.H. CLARK**  
Professional Officer  
Department of Agriculture  
South African Embassy  
Trafalgar Square  
London (Reino Unido)

Mr. B.H. SWART  
Commercial Secretary  
South African Embassy  
Roma (Italia)

**ALEMANIA, REP. FED.**

**Dr. Ernst BION**  
Oberer Pustenberg 23  
Essen (Alemania)

**Dr. H.W. FACHMANN**  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsterei  
Bonn 12 (Alemania)

Mr. E. FORSCHBACH  
Ministerialdirigent  
Federal Ministry of Health  
Bonn (Alemania)

**Dr. Günther KLEIN**  
Am Hofgarten 16  
(53) Bonn (Alemania)

**Mr. Ewald ROSENBROCK (Suplente)**  
Ministerial Dirigent  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsterei  
Bonn (Alemania)

**Dr. Bodo TOLKMITT (Observador)**  
Blankenese, Ferdinands Höh 9  
Hamburg (Alemania)

---

**Nota:** Las personas cuyos nombres están subrayados son jefes de delegaciones.

**AUSTRALIA**

Dr. Frederick A.S. JENSEN  
Medical Director  
Australian Migration Office  
Australian Embassy  
Roma (Italia)

Mr. Jack Frederick KEFFORD  
Senior Principal Research Officer  
C.S.I.R.O. Division of Food Preservation  
P.O. Box 43,  
Ryde, N.S.W. (Australia)

Mr. R.A. POTTS  
Commonwealth Veterinary Officer  
Australia High Commissioner  
Australia House  
The Strand  
London S.W. 2 (Reino Unido)

Mr. Ivan H. SMITH  
Assistant Director  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T. (Australia)

**AUSTRIA**

Dr. Hans FRENZEL  
Schloss Schönbrunn  
Wien (Austria)

Dr. Johann LUSTIG  
Hoehingerkai 7-9 VIII/7  
Wien XIII (Austria)

Dr. Richard WILDNER  
Vienna 13, Altg. 13 (Austria)

Dr. Herbert WOIDICH  
Wien XIX, Blaasstrasse 29  
(Austria)

**BELGICA**

Mr. Georges ART  
Inspecteur en chef-directeur  
Ministère de la Santé Publique et de la Famille  
60 rue Ravenstein  
Brussels (Belgica)

**CANADA**

Dr. Ross A. CHAPMAN  
Assistant Director  
Food and Drug Directorate  
Department of National Health and Welfare  
Ottawa (Canadá)

CANADA (continuación)

Mr. Henry V. DEMPSEY  
Director of Inspection Service  
(Department of Fisheries)  
Ottawa, Ontario (Canadá)

Mr. Frank SHEFRIN  
Secretary  
Canadian Interdepartmental FAO Committee  
Department of Agriculture  
Ottawa (Canadá)

Mr. James C. WOODWARD  
Associate Director-General  
Central Experimental Farm  
Ottawa (Canadá)

DINAMARCA

Mr. Niels Jørgen BLOM-HANSEN  
Head of Division  
Ministry of Interior  
Copenhagen (Dinamarca)

Mr. Viggo ENGGAARD  
Assistant Director  
Meat Products Laboratory  
Veterinary and Agricultural College  
Bülowsvej 13  
Copenhagen V (Dinamarca)

Mr. Caj HERFORTH  
Manager  
Emulsion A/S  
16, Raadhusplads  
Copenhagen (Dinamarca)

Mr. Anders HERLØW (Adjunto)  
Dir. Chem. Engineer  
Akts Grindstedvaerket  
Vestre Kongvej 30  
Viby J. (Dinamarca)

Mr. Poul F. HJORTH HANSEN  
Legal Adviser of the Federation  
of Danish Industries  
H.C. Andersen Boulevard 18  
Copenhagen V (Dinamarca)

Mr. Poul F. JENSEN  
Director  
Inspection Service for Fish Products  
Danish Ministry of Fisheries  
Gothersgade 2  
Copenhagen K. (Dinamarca)

**DINAMARCA (continuación)**

Mr. Mog. KONDRUP  
Senior Food Technologist  
Danish Meat Research Institute  
Post Box 57  
Roskilde (Dinamarca)

Mr. Otto LAUSTSEN  
Deputy Chief for the Laboratories  
Carlsberg Breweries  
Copenhagen V (Dinamarca)

Mr. Erik MORTENSEN  
Head of Division  
Ministry of Agriculture  
Copenhagen (Dinamarca)

Mr. Hans SAND  
Head of Information Service  
National Health Service  
St. Kongensgade 1  
Copenhagen (Dinamarca)

**ESPAÑA**

Mr. Guillermo ESCARDO  
Agregado Agrónomo  
Embajada de España  
Via Lima 23  
Roma (Italia)

Dr. Elías PALAO MARTIALAY  
Comisaría General de Abastecimientos  
Calle Almagro 33  
Madrid (España)

**ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Mr. Clinton L. BROCKE  
Food Consultant  
Millers National Federation  
National Press Building  
Washington 4 D.C. (E.E.U.U.)

Mr. Frank ELLIOTT  
Director  
Overseas Department  
National Cannery Association  
1133 - 20th St. N.W.  
Washington 36 DC (E.E.U.U.)

Mr. John L. HARVEY  
U.S. Delegate  
Food and Drug Administration  
Washington D.C. (E.E.U.U.)

Mr. Nathan KOENIG  
U.S. Alternate Delegate  
U.S. Department of Agriculture  
Washington 25 D.C. (E.E.U.U.)

**ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**  
(continuación)

Mr. Michael F. MARKEL  
Markel & Hill  
Munsey Building  
Washington 4 D.C. (E.E.U.U.)

Mr. Harry MEISEL  
Industry Adviser to Delegation  
717 - 5th Ave.  
New York City (E.E.U.U.)

Mr. Kenneth E. MULFORD  
c/o Atlas Chemical Ind. Inc.  
Wilmington 99  
Delaware (E.E.U.U.)

Mr. Gerald W. SHELDEN  
Agricultural Economist  
Foreign Agricultural Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington 25, D.C. (E.E.U.U.)

Mr. Donald R. THOMPSON  
European Representative of  
California-Arizona Citrus Industry  
52, rue du Progrès  
Brussels 1 (Belgica)

**FRANCIA**

Miss Germaine MOREAU  
Administrateur Civil  
Ministère Santé Publique  
18, rue de Tilsitt  
Paris 17e (Francia)

Mr. Raymond SOUVERAIN  
Inspecteur divisionnaire  
de la Répression des Fraudes  
42 bis, rue de Bourgogne  
Paris VIIe (Francia)

Mr. G. WEILL  
Secrétaire général du Comité  
Interministériel de l'Agriculture et  
de l'Alimentation  
17, rue de Varenne  
Paris (Francia)

**GRECIA**

Mr. Konstantin KINNAS  
Professor of Hygiene School  
3 September Str. 153  
813 Athens (Grecia)

**INDIA**

Shri Maharaj KRISHAN  
First Secretary  
Embassy of India  
Roma (Italia)

ISRAEL

Mr. Avinoam HALEVY  
Director Food Division  
Ministry of Commerce and Industry  
Jerusalem (Israel)

Prof. Dr. Gideon ZIMMERMANN  
Professor of Food Technology  
Technion  
Haifa (Israel)

ITALIA

Dr. Carlo BESSLER  
Medico Provinciale Capo  
Ministero Sanità  
Roma (Italia)

Prof. Giuseppe FABRIANI  
Primo Ricercatore  
Istituto Nazionale della Nutrizione  
Città Universitaria  
Roma (Italia)

Dr. Cesare LANZETTI  
Confindustria  
Piazza Venezia 11  
Roma (Italia)

Dr. Riccardo MONACELLI  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Roma (Italia)

Prof. Francesco MUNTONI  
Primo Ricercatore  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Roma (Italia)

Dr. G.P. ROBUSTELLI (Adjunto)  
Comité National Italien de la FAO  
Ministère de l'Agriculture  
Roma (Italia)

Dr. Calisto ZAMBRANO  
Inspecteur général  
Ministère de l'Agriculture  
Via Sallustiana, 16  
Roma (Italia)

LUXEMBURGO

Mr. Henri KROMBACH  
Chemical Engineer  
Laboratoire de l'Etat à Luxembourg  
Luxemburgo

NORUEGA

Mrs. Grete HØYER  
Chief of Section  
Public Health Services  
Ministry of Social Affairs  
Oslo (Noruega)

**NUEVA ZELANDIA**

Mr. Noel Bernard CONGDON  
Horticultural Superintendent  
Department of Agriculture  
c/o N.Z. High Commission  
Haymarket  
London (Reino Unido)

Mr. Henry DOYLE  
Agricultural Adviser  
Office of the High Commissioner  
for New Zealand  
London (Reino Unido)

Mr. James J. WALKER  
Inspector of Dairy Products  
St. Olaf House  
Tooley Street  
London S.W. 1 (Reino Unido)

**PAISES BAJOS**

Prof. M.J.L. DOLS  
Cabinet Adviser to the Ministry  
of Agriculture and Fisheries  
The Hague (Países Bajos)

Mr. J. HAVIK  
Directorate of Agricultural Trade and Industry  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
The Hague (Países Bajos)

Mr. G.P. ter HASEBORG  
Council of the Netherlands Federations of Industry  
Kneuterdijk 8  
The Hague (Países Bajos)

Mr. A. KRUYSSSE  
Director in Chief of Public Health  
Foodstuffs Division  
Ministry of Social Affairs and Public Health  
The Hague (Países Bajos)

Dr. J.P.K. van der STEUR  
Council of the Netherlands Federations of Industry  
Rochussenstraat 49C  
Rotterdam (Países Bajos)

**PAKISTAN**

Mr. M. Akram ZAKI  
Second Secretary  
Pakistan Embassy  
Lungotevere delle Armi, 22  
Roma (Italia)

**POLONIA**

Mr. Stanislaw KRAUZE  
Professeur de la Faculté de Pharmacie  
Président du Comité National pour le Codex Alimentaire  
25, rue Przemysłowa  
Varsovie (Polcnie)

POLONIA (continuación)

Mr. Roman SAMPLAWSKI  
Expert  
Quality Inspection Office  
Stespinska 9  
Warsaw (Polonia)

Mr. Jan SERVATOWSKI  
Vice-Directeur  
Ministère du Commerce Extérieur  
Wiejska  
Warsaw (Polonia)

Mr. Zenon ZACZKIEWICZ  
Vice-president P.K.N.  
Swiętokoryska 14  
Warsaw (Polonia)

PORTUGAL

Dr. Bernardino DE PINHO  
Director  
Instituto Superior de Higiene  
Lisbon (Portugal)

REINO UNIDO

Dr. Russell J.L. ALLEN  
Food Manufacturers Federation  
4 Lygon Place  
London S.W. 1 (Reino Unido)

Mr. L.C.J. BRETT  
114 Reigate Road  
Ewell. Surrey (Reino Unido)

Mr. Graham KERMODE  
Principal  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1 (Reino Unido)

Mr. George O. LACE  
Assistant Secretary  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1 (Reino Unido)

Mr. Frederick J. LAWTON  
Food Manufacturers Federation  
4 Lygon Place  
London S.W.1 (Reino Unido)

SUECIA

Dr. Ernst ABRAMSON  
Professor  
National Institute of Public Health  
Stockholm 60 (Suecia)

Mr. Torsten BLOM  
Veterinary Counsellor  
The Royal Veterinary Board  
Fack, Stockholm 3 (Suecia)

Prof. Arvid WRETLIND  
National Institute of Public Health  
Stockholm 60 (Suecia)

SUIZA

Dr. Francis ACKERMANN  
Comité National Suisse du Codex Alimentarius  
Neuchâtel (Suiza)

Mr. Pierre E. BOLLE  
Adjoint au Service Fédéral de l'hygiène publique  
et Secrétaire présidentiel du Conseil Européen  
du Codex Alimentarius  
Bollwerk 31  
Bern (Suiza)

Dr. Pierre BORGEAUD  
A.F.I.C.O. S.A.  
La Tour-de-Peilz  
Vaud (Suiza)

Dr. Ernst FEISST  
Beethovenstr. 24  
Zürich 2 (Suiza)

Prof. Otto HÖGL  
President of Codex Alimentarius Europaeus  
Taubenstr. 18  
Bern (Suiza)

TAILANDIA

Mr. Yos SUNNAG  
Deputy Director-General  
Department of Science  
c/o Department of Science  
Rama VI Road  
Bangkok (Tailandia)

TURQUIA

Mr. Mustafa BAŞDURAK  
Chef de Section  
Direction Générale des Affaires Vétérinaires  
Ministère de l'Agriculture  
Ankara (Turquia)

Mr. Sait TEKELI  
Faculty of Agriculture  
University of Ankara  
Ankara (Turquia)

**TURQUIA (continuación)**

Mr. Oguz UNVER  
Chief, Cereal Laboratory  
T.M.O. General Müdürlük  
Ankara (Turquia)

**YUGOESLAVIA**

Dr. Bozidor SIMIC  
Federal Institute of Public Health  
Savaka No. 35  
Beograd (Yugoeslavia)

Mr. Ratimir STEFANOVIC  
Productivity and Technical Training Centre  
of the Food Industry  
Cara Dushana Str. 254  
Zemun (Yugoeslavia)

---

**OBSERVADORES**

**ARGENTINA**

Mr. V.C. BRUNINI  
Agricultural Adviser  
Embassy of Argentina  
Roma (Italia)

**FINLANDIA**

Mr. Matti LAWE'N  
First Secretary  
Embassy of Finland  
Piazzale Belle Arti, 3  
Roma (Italia)

**JAPON**

Dr. Kinji TOYODA  
Chief  
Food Chemistry Section  
Environmental Sanitation Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
Tokyo (Japón)

**REPUBLICA DOMINICANA**

Mrs. Josefina LAZALA BOBADILLA  
Doctora en Derecho  
Embajada Dominicana  
Roma (Italia)

ORGANIZACIONES

Organizaciones Internacionales Gubernamentales

COMISION INTERNACIONAL DE LAS  
INDUSTRIAS AGRICOLAS

Mr R. BRACONNIER  
President  
18, Avenue de Villars  
Paris VIIe (Francia)

Mr. H.F. DUPONT  
Secrétaire Général  
18, Avenue de Villars  
Paris VIIe (Francia)

COMITE ESCANDINAVO DE ANALISIS  
DE ALIMENTOS

Mr. Jørgen BIELEFELDT  
Njalsgade 15  
Copenhagen (Dinamarca)

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

Dr. H. STEIGER  
Chef de Division  
Direction Générale de l'Agriculture  
12, Avenue de Broqueville  
Brussels (Bélgica)

Dr. Giorgio VENTURA  
Direction Générale de l'Agriculture  
12, Avenue de Broqueville  
Brussels (Bélgica)

LIGA DE ESTADOS ARABES

Mr. Zouher KABBANI  
Ministre Représentant Ligue Arabe  
Piazzale Belle Arti, 6  
Roma (Italia)

OFICINA INTERNACIONAL PERMANENTE  
DE QUIMICA ANALITICA

Mr. H.F. DUPONT  
18, Avenue de Villars  
Paris VIIe (Francia)

OFICINA INTERNACIONAL DE  
LA VIÑA Y DEL VINO

Mr. H.F. DUPONT  
10, rue Roquépine  
Paris VIIIe (Francia)

Organizaciones Internacionales No-Gubernamentales

ASOCIACION INTERNACIONAL DE  
QUIMICA DE LOS CEREALES

Prof. Giuseppe FABRIANI  
Mauer, Heudörfelgasse 41  
Vienna 23 (Austria)

COMITE INTERNACIONAL PERMANENTE  
DE LA CONSERVA

Mr. Georges JUMEL  
Ingenieur-chimiste  
3, rue de Logelbach  
Paris 17e (Francia)

FEDERACION INTERNACIONAL DE  
ASOCIACIONES DE LA MARGARINA

Mr. Arthur BAKKER  
President  
Raamweg 44  
The Hague (Países Bajos)

FEDERACION INTERNACIONAL  
DE LECHERIA

Mr. Emile Jan HIJMANS  
Secretary-General  
Raamweg 44  
The Hague (Países Bajos)

FOOD LAW INSTITUTE

Mr. James J. WALKER  
Inspector of Dairy Products  
St. Olaf House  
Tooley Street  
London S.E.1 (Reino Unido)

INTER-AMERICAN BAR ASSOCIATION

Mr. Franklin M. DEPEW  
President  
205 East 42nd St.  
New York 17, N.Y. (E.E.U.U.)

Mr. Frank DIERSON  
205 East 42nd Street  
New York 17, N.Y. (E.E.U.U.)

ORGANIZACION INTERNACIONAL DE  
NORMALIZACION

Mr. Franklin M. DEPEW  
Vice-president  
205 East 42nd Street  
New York 17, N.Y. (E.E.U.U.)

Dr. Clara LORINC IMRENE  
Chef de Département de l'Office  
Hongrois de Normalisation  
Magyar Szabvány Ugyi Hivatal, Ullői u. 25  
Budapest IX (Ungría)

Mr. Roger MARECHAL  
Secrétaire Administratif  
1, rue Varembe  
Genève (Suisse)

UNION INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS  
DE LA ALIMENTACION (UIIA)

Mr. Georges JUMEL  
Ingenieur-chimiste  
3 rue de Logelbach  
Paris 17e (Francia)

UNION DE LAS INDUSTRIAS  
DE LA CEE (UICEE)

Mr. Georges JUMEL  
Ingenieur-chimiste  
3 rue de Logelbach  
Paris 17e (Francia)

Mr. Maurice LOUBAUD  
4, rue Ravenstein  
Brussels (Bélgica)

Mr. Alberto MASPRONE  
11, Piazza Venezia  
Roma (Italia)

REGLAMENTO PARA LA COMISION

Artículo I Composición

1. Podrán formar parte de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, (en adelante se designará simplemente "la Comisión") todos los Estados Miembros y Miembros asociados de la FAO y/o de la OMS.
2. La Comisión se compondrá de aquellos Estados elegibles que, reuniendo los requisitos exigidos, hayan notificado al Director General de la FAO o de la OMS su deseo de formar parte de ella.
3. Todo Miembro de la Comisión deberá comunicar al Director General de la FAO o de la OMS, el nombre de su representante, y cuando sea posible, el de otros miembros de su delegación (véase Artículo IV.4), antes de la apertura de cada período de sesiones de la Comisión.

Artículo II Mesa

1. La Comisión elegirá un Presidente y tres Vicepresidentes de entre los representantes de los Miembros que la componen. Excepto en el primer período de sesiones, serán elegidos al final de cada período de sesiones y su mandato durará hasta que sean elegidos sus sucesores al final del siguiente período de sesiones. En el caso del primer período de sesiones, el Presidente y los Vicepresidentes se elegirán al comienzo del período de sesiones en cuestión y su mandato durará hasta la terminación del siguiente período de sesiones. El Presidente y los Vicepresidentes serán reelegibles, pero cuando hayan desempeñado el cargo durante dos mandatos sucesivos, no podrán ser reelegidos para el siguiente.
2. El Presidente o, en su ausencia un Vicepresidente, presidirá las sesiones de la Comisión, y ejercerá cualesquiera otras funciones que pueden ser necesarias para facilitar la tarea de la misma. El Vicepresidente que actúe como Presidente tendrá las mismas facultades y obligaciones que el Presidente.
3. En el caso de que ni el Presidente ni los Vicepresidentes puedan ejercer sus funciones, los Directores Generales de la FAO, y de la OMS nombrarán un representante para que actúe como Presidente hasta que se designen los nuevos titulares de dichos cargos.
4. (a) La Comisión podrá designar un coordinador de entre los representantes de sus Miembros o asesores para cualquier región o grupo de países específicamente enumerados por la Comisión, siempre que estime - basándose en la propuesta de los países que constituyen la región o el grupo - que los trabajos para el Codex Alimentarius que se lleven a cabo en dichos países así lo requieren.

- (b) La designación de los coordinadores se hará exclusivamente a propuesta de los países que integren la región o el grupo de países en cuestión. El mandato de los coordinadores durará tres años como máximo y conforme determine la Comisión en cada caso, podrán ser reelegidos por un período adicional.
- (c) Las funciones de los coordinadores consistirán en prestar ayuda y coordinar el trabajo de los Comités de Expertos (véase Artículo IX.1(b)1) que actúen en su región o grupo de países, en la preparación de proyectos de normas para presentarlos a la Comisión. Presentarán informes al Presidente de la Comisión.
- (d) Siempre que en una determinada región o grupo de países se haya creado un grupo asesor con arreglo al Artículo IX.1(b)2, el coordinador de la región de que se trate, será el presidente de tal grupo.

5. La Comisión podrá designar uno o más relatores de entre los representantes de sus Miembros.

6. Se pedirá a los Directores Generales de la FAO y de la OMS que designen, de entre el personal de sus respectivas Organizaciones, el Secretario de la Comisión y todos los demás funcionarios, igualmente responsables ante ellos, que se necesiten para ayudar a la mesa y al Secretario en la realización de todas las tareas que la labor de la Comisión pueda exigir. Los gastos que ocasione este personal con motivo del desempeño de sus funciones en relación con la Comisión, serán sufragados con los fondos disponibles para cubrir los gastos de la labor de la misma (véase Artículo X.3).

### Artículo III

#### Comité Ejecutivo

1. El Comité Ejecutivo estará integrado por el Presidente y los Vicepresidentes de la Comisión y por otros seis miembros, elegidos por la Comisión de entre los representantes de sus Miembros procedentes cada uno de los siguientes lugares geográficos: Africa, Asia, Europa, América Latina, América del Norte y Oceanía. El mandato de los miembros elegidos durará dos años y podrán ser reelegidos, pero cuando hayan desempeñado el cargo durante dos mandatos sucesivos, no podrán ser reelegidos para el siguiente.
2. Entre los períodos de sesiones de la Comisión, el Comité Ejecutivo actuará en nombre de ésta como su órgano ejecutivo. El Comité Ejecutivo presentará a la Comisión, especialmente propuestas sobre la orientación general de sus actividades y programas, estudiará los problemas especiales y ayudará a la realización del programa aprobado por la Comisión. El Comité Ejecutivo está también autorizado para ejercer las facultades concedidas a la Comisión, por el Artículo IX.1(b)1.
3. El Presidente y los Vicepresidentes de la Comisión serán el Presidente y los Vicepresidentes del Comité Ejecutivo, respectivamente.

4. Los Directores Generales de la FAO y de la OMS podrán convocar con la frecuencia que sea necesaria los períodos de sesiones del Comité Ejecutivo, previa consulta con el Presidente de dicho Comité. El Comité Ejecutivo se reunirá por regla general, inmediatamente antes de que se celebre cada período de sesiones de la Comisión.

5. El Comité Ejecutivo presentará sus informes a la Comisión.

#### Artículo IV      Período de Sesiones

1. La Comisión, en principio, celebrará un período de sesiones ordinario anual en la Sede de la FAO o de la OMS. Los períodos de sesiones adicionales se celebrarán, cuando los Directores Generales de la FAO o de la OMS lo consideren necesario, después de haber consultado con el Presidente o con el Comité Ejecutivo.

2. Los Directores Generales de la FAO y de la OMS convocarán los períodos de sesiones de la Comisión y de sus órganos auxiliares, establecidos en virtud del párrafo 1(a) del Artículo IX, y fijarán el lugar en que hayan de celebrarse, después de haber consultado, cuando proceda, con las autoridades del país hospedante.

3. La fecha y el lugar de celebración de cada período de sesiones de la Comisión y de sus órganos auxiliares, creados en virtud del párrafo 1(a) del Artículo IX, deberán comunicarse a todos los Miembros de la Comisión con una antelación mínima de dos meses.

4. Todo Miembro de la Comisión tendrá un representante, al cual podrán acompañar uno o más suplentes y asesores.

5. Las sesiones de la Comisión serán públicas, a menos que la Comisión decida otra cosa.

6. La mayoría de los representantes registrados de los Miembros de la Comisión que asisten al período de sesiones constituirá quorum, excepto para los fines de la aplicación del Artículo XII.1, en que la mayoría de los Miembros de la Comisión constituirá quorum.

#### Artículo V      Programa

1. Los Directores Generales de la FAO y de la OMS, después de haber consultado con el Presidente de la Comisión o el Comité Ejecutivo, prepararán el Programa Provisional de cada período de sesiones de la Comisión.

2. El primer punto del Programa Provisional será la adopción de dicho programa.

3. Cualquier Miembro de la Comisión podrá pedir al Director General de la FAO o de la OMS que se incluyan determinados temas en el Programa Provisional.

4. Los Directores Generales de la FAO y de la OMS enviarán el

Programa Provisional a todos los Miembros de la Comisión por lo menos dos meses antes de inaugurarse el período de sesiones.

5. Una vez enviado el Programa Provisional, cualquier Miembro de la Comisión y los Directores Generales de la FAO y de la OMS podrán proponer que se incluyan en el Programa determinados temas relativos a cuestiones de carácter urgente. Dichos temas figurarán en una lista suplementaria, la cual, si se dispone de tiempo suficiente antes de la inauguración del período de sesiones, será enviada por los Directores Generales de la FAO y de la OMS a todos los Miembros de la Comisión; en caso contrario, se comunicará al Presidente para ser sometida a la Comisión.

6. No podrá eliminarse del Programa ningún asunto que haya sido incluido en el mismo por los órganos rectoros o los Directores Generales de la FAO y de la OMS. Una vez aprobado el Programa, la Comisión lo podrá reformar por mayoría de dos tercios de los votos emitidos, mediante la supresión, adición o modificación de cualquier otro tema.

7. Los Directores Generales de la FAO y de la OMS enviarán a todos los Miembros de la Comisión, a los países con derecho a serlo que asisten al período de sesiones en calidad de observadores, y a todos los Estados Miembros y organismos internacionales invitados en calidad de observadores, la documentación relativa a cada período de sesiones de la Comisión, en principio con una antelación mínima de dos meses al período de sesiones en que haya de discutirse.

## Artículo VI      Votaciones y procedimientos

1. Todo Miembro de la Comisión tendrá un voto. Los suplentes o asesores no tendrán derecho de voto excepto cuando sustituyan a un representante.

2. Las decisiones de la Comisión se tomarán por mayoría de los votos emitidos, excepto cuando se disponga otra cosa en este Reglamento.

3. En toda decisión tomada por la Comisión sobre la elaboración o aceptación de una norma, siempre que la mayoría de los países que integran una región, o un grupo de países específicamente enumerados por la Comisión así lo desee, la norma se elaborará o aceptará como norma destinada principalmente a dicha región o grupo de países, a reserva, en el caso de la decisión de que se acepte dicha norma, de que se someta previamente el proyecto de texto a todos los Miembros de la Comisión. Esta disposición no impedirá la elaboración o aceptación de una norma correspondiente destinada a una aplicación más amplia.

4. Cualquier Miembro de la Comisión podrá solicitar que la votación sea nominal, a reserva de lo estipulado en el párrafo 5 de este Artículo, en cuyo caso se hará constar en acta el voto de cada Miembro.

5. Cuando la Comisión así lo decida, la votación será secreta, a reserva, según corresponda, de lo estipulado en el párrafo 3 de este Artículo.
6. Las nociones formales acerca de temas del Programa, así como las enmiendas, serán presentadas por escrito y entregadas al Presidente, quien las enviará a los representantes de los Miembros de la Comisión.
7. Las disposiciones del Artículo XII del Reglamento General de la FAO, se aplicarán mutatis mutandis a todas las cuestiones que no estén específicamente reguladas por el Artículo VI del presente Reglamento.

## Artículo VII Observadores

1. Los Estados Miembros de la FAO o de la OMS y todo Miembro Asociado que no sea Miembro de la Comisión, pero que tenga un interés especial por sus trabajos, podrán, previa petición enviada al Director General de la FAO o de la OMS, asistir a las sesiones de la Comisión y de sus órganos auxiliares en calidad de observadores. Podrán presentar memorandum e intervenir en los debates, pero sin derecho a voto.
2. Los Estados que no siendo Miembros ni Miembros Asociados de la FAO ni de la OMS, sean Miembros de las Naciones Unidas, podrán previa petición y con sujeción a las disposiciones adoptadas por la Conferencia de la FAO y de la Asamblea de la OMS relativas a la concesión a los Estados de la calidad de observador, ser invitados a participar en tal calidad en los períodos de sesiones de la Comisión y de sus órganos auxiliares. La asistencia de los Estados invitados a los períodos de sesiones se regirá por las disposiciones pertinentes adoptadas por la Conferencia de la FAO.
3. Todo Miembro de la Comisión podrá asistir en calidad de observador a los períodos de sesiones de los órganos auxiliares de la Comisión, creados en virtud del Artículo IX de este Reglamento. Podrá presentar memorandum e intervenir en los debates, pero sin derecho a voto.
4. A reserva de las disposiciones del párrafo 5 del Artículo VII, los Directores Generales de la FAO y de la OMS podrán invitar a los organismos intergubernamentales o internacionales no gubernamentales a asistir, en calidad de observadores, a los períodos de sesiones de la Comisión y de sus órganos auxiliares.
5. La participación de los organismos internacionales en los trabajos de la Comisión, y las relaciones entre ésta y tales organismos, se regirán por las disposiciones pertinentes de las Constituciones de la FAO y de la OMS, así como por las disposiciones aplicables de la FAO y la OMS acerca de las relaciones con los organismos internacionales. Todo lo concerniente a dichas relaciones será de la competencia de los Directores Generales de la FAO y de la OMS, según corresponda.

Artículo VIII Actas e informe

1. En cada período de sesiones, la Comisión aprobará un informe en el que se recogerán las opiniones, las recomendaciones y las conclusiones, incluso los puntos de vista de la minoría cuando así se solicite. Además, la Comisión podrá también acordar en determinadas ocasiones la redacción de otras actas para su propio uso.
2. Al clausurarse cada período de sesiones, el informe de la Comisión se transmitirá a los Directores Generales de la FAO y de la OMS, quienes lo enviarán a los Miembros de la Comisión, a los Estados y a los organismos que estuvieron representados en el período de sesiones, para su información y, previa petición, a los demás Estados Miembros y Miembros de la FAO y de la OMS.
3. Los Directores Generales someterán a la atención de los órganos rectores de la FAO y/o de la OMS, para que se tomen las medidas que correspondan, las recomendaciones que tengan repercusiones respecto a la política, programas o finanzas de la FAO y/o de la OMS.
4. A reserva de las disposiciones del párrafo anterior, los Directores Generales de la FAO y de la OMS podrán pedir a los Miembros de la Comisión que informen a ésta sobre las medidas tomadas en vista de las recomendaciones formuladas por ella.

Artículo IX Organos auxiliares

1. La Comisión podrá crear los siguientes tipos de órganos auxiliares:
  - a) los órganos auxiliares que juzgue necesario para la realización de su trabajo sobre la ultimación de los proyectos de normas;
  - b) los órganos auxiliares en forma de:
    1. Comités de Expertos para la preparación de proyectos de normas para someterlos a la Comisión, bien sea para su aplicación universal o bien para una región dada o un grupo de países específicamente enumerados por la Comisión.
    2. Grupos asesores para tales regiones o grupos de países.
2. A reserva de lo dispuesto en el párrafo 3 siguiente, estos órganos auxiliares estarán integrados por los miembros de la Comisión que hayan notificado al Director General de la FAO o de la OMS su deseo de participar en ellos en calidad de miembros, o por los miembros de la Comisión que ésta haya seleccionado según se determine, en cada caso, por la Comisión.

3. Solamente podrán ser miembros de los órganos auxiliares, creados en virtud del Artículo IX.1(b)1, para la preparación de los proyectos de normas destinadas principalmente a una región o a un grupo de países, los miembros de la Comisión que pertenezcan a dicha región o grupo de países (véase, sin embargo, Artículo VII.1).

4. Los representantes de los miembros de los órganos auxiliares deberán, en la medida de lo posible, desempeñar su cargo con carácter permanente y ser especialistas en activo en los campos de actividad de los respectivos órganos auxiliares.

5. Los órganos auxiliares solamente podrán ser creados por la Comisión, excepto cuando el presente Reglamento disponga otra cosa. La Comisión determinará sus funciones y los procedimientos que deban seguirse para informar de sus actividades.

6. A reserva de lo establecido en el Artículo IV.2, anterior, los períodos de sesiones de los órganos auxiliares se convocarán en la forma siguiente:

- a) Los Directores Generales de la FAO y de la OMS convocarán los órganos creados en virtud del Artículo IX.1(a) en consulta con el Presidente de la Comisión.
- b) Los órganos creados en virtud del Artículo IX.1(b).1 (Comités de Expertos) se convocarán por el Presidente del respectivo Comité de Expertos; no obstante, cuando se haya nombrado un coordinador para la región o grupo de países interesados (véase Artículo II.4), el Presidente del Comité de Expertos convocará tales reuniones después de haber consultado con el coordinador.
- c) Los órganos creados en virtud del Artículo IX.1(b).2 (Grupos Asesores), se convocarán por el Presidente del Grupo Asesor en cuestión en consulta con los Directores Generales de la FAO y de la OMS.

7. La creación de órganos auxiliares en virtud del Artículo IX.1(a) y IX.1(b)2, dependerá de la disponibilidad de los fondos necesarios. Antes de adoptar decisión alguna sobre la creación de órganos auxiliares que entrañe gastos, la Comisión examinará un informe del Director General de la FAO y/o de la OMS, según proceda, acerca de las consecuencias administrativas y financieras que dimanen de la proyectada decisión.

8. La Comisión designará, en cada período de sesiones, los países que tendrán la responsabilidad de nombrar al Presidente de los órganos auxiliares creados en virtud del Artículo IX.1(b).1 (Comités de Expertos), el cual podrá ser reelegido. Los demás componentes de la mesa de los órganos auxiliares serán elegidos por el órgano interesado y podrán ser reelegidos.

9. El Reglamento de la Comisión se aplicará mutatis mutandis a sus órganos auxiliares.

Artículo X Gastos

1. Los gastos que se ocasionen a los representantes de los Miembros de la Comisión, a sus suplentes o asesores, a los observadores a que se alude en el Artículo VII, serán sufragados por los respectivos Gobiernos u organismos interesados. En el caso de que los expertos sean invitados por el Director General de la FAO o de la OMS a asistir a los períodos de sesiones de la Comisión y de sus órganos auxiliares a título personal, sus gastos se sufragarán con los fondos disponibles para cubrir los gastos de la labor de la Comisión.

2. Los gastos que ocasionen las actividades de los órganos auxiliares creados en virtud del Artículo IX.1(b).1 (Comités de Expertos), que no sean los gastos de los representantes y observadores que asisten a las reuniones de tales órganos, y los ocasionados por otros países que intervienen en la labor de estos órganos, serán sufragados por el país que acepte la presidencia de uno de tales órganos (véase Artículo IX.8).

\* [3. Hasta que se disponga otra cosa, los gastos que ocasionen las actividades de la Comisión y de cualquier otro órgano auxiliar, creado en virtud del Artículo IX.1(a) y IX.1(b)2, que no sean los gastos de los representantes y observadores que asisten a las reuniones de tales órganos, serán sufragados por el Fondo Fiduciario de la FAO, y los ocasionados por otros países que intervienen en la labor de estos órganos, se sufragarán con los fondos disponibles para cubrir los gastos de la labor de la Comisión.]

[4. El Fondo Fiduciario se nutrirá con las contribuciones anuales que se reciban por intermedio de los Gobiernos interesados o con su aprobación. Ninguna contribución de ningún país podrá exceder del 20 por ciento del presupuesto anual de la Comisión, establecido por los Directores Generales de la FAO y de la OMS, ni ser inferior a 1.000 dólares de los E.E.U.U., anuales. Dentro de estos límites, la cuantía de las contribuciones se convendrá entre los Gobiernos interesados y los Directores Generales de la FAO y de la OMS, tomando como base el interés que cada país tiene en el comercio internacional de los alimentos.]

[5. La Comisión examinará y aprobará su presupuesto todos los años y recomendará al Director General de la FAO si las cantidades no utilizadas, que queden en el Fondo Fiduciario de las actividades del año anterior, deben transferirse al año corriente o reembolsarse a los contribuyentes.]

Artículo XI Idiomas

1. Los idiomas oficiales y de trabajo de la Comisión serán los idiomas oficiales y de trabajo de la FAO y de la OMS, respectivamente.

\* Las cláusulas que se refieren al Fondo Fiduciario aparecen [entre corchetes].

2. Cuando un representante desee utilizar un idioma distinto tendrá que proporcionar la interpretación y/o la traducción necesarias a uno de los idiomas de trabajo de la Comisión.

3. Los idiomas de trabajo de los órganos auxiliares creados en virtud del Artículo IX.1(b)1 incluirán, por lo menos, uno de los idiomas de trabajo de la Comisión.

#### Artículo XII      Reforma y suspensión del Reglamento

1. La Comisión podrá aprobar por mayoría de dos tercios de sus Miembros presentes y con derecho a voto cualquier reforma o adición al presente Reglamento, siempre que se haya notificado la propuesta de reforma o adición con 24 horas de antelación. Las reformas o adiciones al presente Reglamento entrarán en vigor al ser aprobadas por los Directores Generales de la FAO y de la OMS, a reserva de la confirmación que prescriban los procedimientos de las dos Organizaciones.

2. La Comisión, con la excepción del Artículo I, de los párrafos 1, 2, 3 y 6 del Artículo II, y de los párrafos 2 y 6 del Artículo IV, de los párrafos 1, 4 y 6 del Artículo V, de los párrafos 1, 2 y 3 del Artículo VI, del Artículo VII, de los párrafos 3 y 4 del Artículo VIII, de los párrafos 5 y 7 del Artículo IX, del Artículo X, del Artículo XII y del Artículo XIII, podrá suspender cualquiera de los Artículos del presente Reglamento por mayoría de dos tercios de los votos emitidos, siempre que se haya notificado la propuesta de suspensión con 24 horas de antelación. Podrá prescindirse de dicha notificación si ningún representante de los Miembros de la Comisión se opone a ello.

#### Artículo XIII      Entrada en vigor

1. De conformidad con el Artículo 7 de los Estatutos de la Comisión, el presente Reglamento entrará en vigor una vez que haya sido aprobado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS, a reserva de la confirmación que prescriban los procedimientos de las dos Organizaciones. Hasta que el presente Reglamento entre en vigor, sus disposiciones se aplicarán con carácter provisional.

DIRECCIONES DE LOS COMITES NACIONALES DEL CODEX ALIMENTARIUS,  
ORGANOS EQUIVALENTES O PUNTOS CENTRALES DE CONTACTO  
(Situación en julio de 1963)

<u>PAIS</u>	<u>DIRECCION</u>	<u>OBSERVACIONES</u>
ALEMANIA, REP. FED.	Dr. E. FORSCHBACH Ministerialdirigent Bundesministerium für Gesundheitswesen Bonn (Alemania)	Comité Nacional del Codex
ARGENTINA	Dr. Carlos A. GRAU Presidente Consejo Latinoamericano de Alimentos Calle 13, No. 635 La Plata (Argentina)	
AUSTRALIA	Mr. Ivan H. SMITH Assistant Director Department of Primary Industry Canberra A.C.T. (Australia)	
AUSTRIA	Min. a.D. Dr. H. FRENZEL Präsident des Rechnungshofes Schloss Schönbrunn Wien (Austria)	Comité Nacional del Codex
BELGICA	Dr. Georges ART Inspecteur en chef-directeur Ministère de la Santé Publique et de la Famille 60, rue Ravenstein Bruxelles (Bélgica)	
CANADA	Mr. Frank SHEFRIN Secretary Canadian Interdepartmental FAO Committee Department of Agriculture Ottawa (Canadá)	
CHINA, REPUBLICA DE	Dr. S.T. SHANG Director National Bureau of Standards Ministry of Economic Affairs No. 1, 1st Street Cheng Kung Road Tainan Taiwan	Comité Nacional del Codex

DINAMARCA	Mr. Erik MORTENSEN Head of Division Ministry of Agriculture Copenhagen (Dinamarca)	Comité Nacional del Codex
ESPAÑA	Dr. E. BLANCO Jefe del Gabinete Técnico de Alimentación Ministerio del Comercio Madrid (España)	
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA	Mr. Ralph PHILLIPS Director International Organizations Division Foreign Agricultural Service U.S. Department of Agriculture Washington 25, D.C. (E.E.U.U.)	
FRANCIA	Mr. Gérard WEILL Secrétaire Général du Comité Interministériel de l'Agriculture et de l'Alimentation Ministère de l'Agriculture 17, rue de Varenne Paris (Francia)	Comité Nacional del Codex
GRECIA	Mr. Konstantin KINNAS Professor of Hygiene School 3 September Str. 153 813 Athens (Grecia)	Comité Nacional del Codex
IRLANDA	Miss M. BRAZIL Higher Executive Officer Department of Agriculture Dublin 2 (Irlanda)	
ISRAEL	Mr. Avinoam HALEVY Director Food Division Ministry of Commerce and Industry Jerusalem (Israel)	Comité Nacional del Codex
ITALIA	Dr. Calisto ZAMBRANO Inspecteur général du Ministère de l'Agriculture Via Sallustiana, 16 Roma (Italia)	
JAPON	Dr. Kinji TOYODA Chief, Food Chemistry Section Environmental Sanitation Bureau, Ministry of Health and Welfare Tokyo (Japón)	

LUXEMBURGO	Mr. Henry KROMBACH Chemical Engineer Laboratoire de l'Etat à Luxembourg Rue Auguste Lumière, 1A Luxemburgo	Comité Nacional del Codex
NORUEGA	Mrs. Grete HØYER Chief of Section Public Health Services Ministry of Social Affairs Oslo (Noruega)	
NUEVA ZELANDIA	Director General Department of Agriculture Box 2298 Wellington (Nueva Zelandia)	
PAISES BAJOS	Miss P.F.M. van der TOGT Assistant Liaison Officer for FAO Affairs Ministerie van Landbouw en Visserij le v.d. Boschstraat 4 The Hague (Países Bajos)	Comité Nacional del Codex
PERU	Dr. Otoniel VELASCO Planning Officer Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social Avenida Gonzales Prada 565 Magdalena del Mar Lima (Perú)	
POLONIA	Mr. Zenon ZACZKIEWICZ Vice-president P.K.M. Świętokoryska 14 Warsaw (Polonia)	Comité Nacional del Codex
PORTUGAL	Dr. Bernardino de PINHO Director, Instituto Superior de Higiene Lisboa (Portugal)	
REINO UNIDO	Mr. Graham O. KERMODE Principal Food Standards Division Ministry of Agriculture, Fisheries and Food Great Westminster House Horseferry Road London S.W.1 (Reino Unido)	Comité Nacional del Codex

SUECIA	Prof. Arvid WRETLIND National Institute of Public Health Stockholm 60 (Suecia)	
SUIZA	Prof. Otto HOEGL Taubenstrasse 18 Berne (Suiza)	Comité Nacional del Codex
TAILANDIA	Mr. Yos BUNNAG Deputy Director-General Department of Science Rama VI Road Bangkok (Tailandia)	
TURQUIA	Prof. Dr. S.T. TEKELI Faculty of Agriculture University of Ankara Ankara (Turquia)	
YUGOESLAVIA	State Secretariat of Commerce Federal Market Inspection Mose Pijade 8 Belgrade (Yugoeslavia)	Comité Nacional del Codex

Programa de la labor preparatoria de la Comisión

Párrafo de este Informe	Tema	País u organización internacional responsable	Instrumento concreto (si lo hubiere)	Labor
10	Leche y productos lácteos Normas de composición Métodos de análisis y toma de muestras Higiene	FIL FIL/OIN/AQAO OMS	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Leche	Proyectos de normas Proyectos de normas
19	Aditivos	Países Bajos	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros, que trabaja a base de las recomendaciones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, en estrecha colaboración con el Consejo de Europa y la Comunidad Económica Europea	Reglas básicas de higiene Proyecto de lista corregida de aditivos admisibles y dosis máximas propuestas en los diversos alimentos
21	Residuos de plaguicidas	Países Bajos	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros, que trabaja a base de las recomendaciones de los actuales comités consultivos FAO/OMS y de los grupos de expertos	Tolerancias propuestas para los diversos alimentos
23	Etiquetado (disposiciones Generales)	FAO	-	Estudio de la legislación sobre etiquetado de productos alimenticios en los principales países, hasta que se establezca posteriormente un Comité de Expertos para la redacción de normas.
25	Toma de muestras	OIN	-	Preparar métodos para productos físicamente similares
27	Análisis	Austria	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros	Preparar nuevos métodos o proponer los ya existentes para que sean usados con arreglo al Codex
28-30	Higiene	EUA con OMS	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros, y cuando sea oportuno, en unión del Grupo Mixto FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Carne	Preparar reglas básicas de higiene de los alimentos, especialmente para los países en fase de desarrollo
34	Aceites y grasas (excepto margarina y aceites de oliva)	Reino Unido	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros	Proyectos de normas para los principales aceites y grasas de origen animal, vegetal y marino
36	Margarina	FIAM	-	Proyectos de normas

40-41	Carne y productos cárnicos	Alemania, República Federal de	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros; tiene facultades específicas para crear subcomités. Trabaja en estrecha colaboración con el Grupo Mixto FAO/CMS de Expertos en Higiene de la Carne, la OIN y la FEZ	Clasificación de canales y cortes, y proyectos de normas para los productos cárnicos
42	Aves de corral	EUA	-	Preparar un documento básico para someterlo a la Comisión en su segundo período de sesiones
46	Pescado y productos pesqueros	FAO con la OCDE	-	Proyecto de código de principios referentes al pescado y los productos pesqueros
48	Trigo	OIN	-	Examinar los métodos de toma de muestras y análisis, hasta que se establezca posteriormente un Comité de Expertos para la redacción de normas
50	Frutas y hortalizas (frescas)	CEE	Grupo de Trabajo actual sobre normalización de los productos alimenticios perecederos	Promover y sancionar el programa actual
52	Frutas y hortalizas (congeladas)	CEE, OCDE	Igual que el párrafo anterior	Promover y sancionar los actuales programas
54	Frutas y hortalizas (elaboradas)	EUA	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros; hace pleno uso de la labor anterior emprendida por Francia sobre una base europea	Proyectos de normas sobre todo para los productos enlatados y deshidratados
56-57	Zumos de frutas	CEE/FAO/CMS	Grupo Mixto CEE/FAO/CMS de Expertos en Zumos de Frutas	Proyectos de normas para todas las categorías de zumos de frutas, néctares, etc.
61	Productos del cacao y chocolate	Suiza	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros	Proyectos de normas
62	Azúcares	Reino Unido	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros	Proyectos de normas para los principales carbohidratos edulcorantes
64	Miel	Austria	Comité de Expertos de la Comisión, del que pueden formar parte todos los Estados Miembros	Proyectos de normas
65	Bebidas no alcohólicas	Reino Unido con Checoslovaquia	-	Preparación de un documento de referencia hasta que se establezca posteriormente un Comité de Expertos para la redacción de normas

Nota: Para detalles sobre los proyectos de normas ya ultimados, que se encuentran actualmente en fase de estudio por la Comisión, véase página 2.

Proyecto de norma considerado en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius que ahora se somete a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas

PRINCIPIOS GENERALES

Texto preparado por el antiguo "Consejo Europeo del Codex Alimentarius", actualmente Grupo Consultivo para Europa de la Comisión Mixta FAO/OMS sobre el Codex Alimentarius"

I. INTRODUCCION GENERAL AL CODEX ALIMENTARIO EUROPEO

DEFINICION DEL CONCEPTO "ALIMENTO"

1.

El Codex Alimentario Europeo persigue la finalidad de publicar definiciones, métodos de análisis y principios de valoración de productos alimenticios. Ha sido elaborado por especialistas procedentes de numerosos países europeos y examinado y aprobado por el Consejo Europeo del Codex Alimentario en cumplimiento de sus estatutos. Las normas del Codex Alimentario Europeo se orientan a abrir el camino para que en los Estados europeos se llegue a una concepción uniforme sobre las condiciones que deben reunir los alimentos puestos en el comercio bajo determinadas presentaciones o designaciones, así como a un enjuiciamiento uniforme de los productos alimenticios, con objeto de facilitar el comercio internacional de tales productos.

2.

La fijación de condiciones mínimas que deben reunir los alimentos puestos en el comercio bajo una determinada presentación o designación no debe conducir en modo alguno a que se prohíba por completo el comercio de mercancías que no cumplan tales condiciones, debiendo servir exclusivamente para que tales mercancías entren por los cauces comerciales con una presentación o bajo una designación que haga imposible todo error sobre su verdadera naturaleza por parte del que las adquiera. Sin embargo, la legislación de determinados Estados europeos puede prohibir por completo en su ámbito de jurisdicción el comercio de mercancías que no respondan a las exigencias mínimas impuestas por el Codex Alimentario Europeo, aún cuando su presentación o designación indique inequívocamente su verdadera naturaleza. No obstante, las disposiciones jurídicas relativas a los alimentos no deben ponerse al servicio de intereses de economía nacional ni emplearse como medios de discriminación arbitraria contra mercancías extranjeras.

3.

Los alimentos son productos en estado natural o elaborados que el hombre come, mastica o bebe, para satisfacer sus necesidades nutritivas o por placer. Pueden considerarse alimentos las materias que, empleadas del modo debido, forman parte integrante duradera de un producto alimenticio.

II. OBSERVACIONES GENERALES SOBRE EL ANALISIS DE ALIMENTOS Y DICTAMEN SOBRE ESTOS

4.

Las condiciones mínimas establecidas en el Codex Alimentario Europeo para los alimentos puestos en el comercio bajo determinadas presentaciones o designaciones están concebidas en tales términos, que pueden cumplirse fabricando, obteniendo o tratando los alimentos del modo conveniente. Permiten asimismo determinar con precisión mediante métodos probados científicamente, la no observancia de tales condiciones mínimas a causa de la cual los alimentos en cuestión no pueden ponerse a la venta, teniendo en cuenta lo dicho en el párr. 2, si no es bajo una presentación o designación que no dé lugar a equívoco alguno sobre su naturaleza concreta.

5.

Al proceder al análisis de un alimento, el perito deberá en primer lugar indicar las propiedades que dicho alimento debe presentar, con arreglo a su presentación y denominación, para que responda a lo que justificadamente espera el consumidor en función de las normas del Codex Alimentario Europeo. Deberá pues comprobar si el alimento en cuestión presenta o no tales propiedades. Al proceder en tal sentido representarán una valiosa ayuda las definiciones y principios de valoración fijados en el Codex Alimentario Europeo. En su certificado de análisis, el perito que haya examinado un determinado alimento deberá indicar, además del resultado del análisis y de su dictamen, el método de análisis por él empleado, toda vez que sólo así es posible la verificación del dictamen, ya que los resultados de un análisis obtenido aplicando un determinado método sólo pueden valorarse acertadamente teniendo en cuenta las particularidades de tal método. En la medida en que sea necesario establecer métodos de análisis reconocidos en general para analizar la naturaleza de determinados alimentos o su conformidad con las directrices del Codex Alimentario Europeo, tales métodos se indicarán también en este Codex. Sin embargo, el establecimiento de tales métodos de análisis normalizados no deben constituir en modo alguno un obstáculo para la elaboración y aplicación de métodos todavía más exactos, pero cuya utilización no haga superflua la aplicación de un método normalizado indicado en el Codex Alimentario Europeo.

### III. OBSERVACIONES GENERALES ACERCA DEL DICTAMEN SOBRE ALIMENTOS

6.

Un alimento que se ponga en el comercio bajo una determinada presentación o designación que no responda a las condiciones mínimas fijadas en el Codex Alimentario Europeo para tal presentación o designación, podrá tener por consecuencia, según los casos, que la mercancía sea calificada de nociva para la salud, averiada, no madura, falsificada o presentada o designada de un modo que induce a error. En los siguientes párrafos se explican los criterios seguidos para formular estos reparos. Conociendo las condiciones mínimas correspondientes a la presentación o designación del producto alimenticio, tales aclaraciones constituyen una base para su acertado enjuiciamiento. Deberán tenerse siempre en cuenta al proceder a dictaminar si un producto alimenticio reúne las condiciones mínimas fijadas en el Codex Alimentario Europeo, toda vez que en los capítulos que tratan de los distintos productos alimenticios no se enumeran nunca por completo todos los posibles casos de reclamación, indicándose únicamente a título de ejemplo los casos especialmente típicos.

#### CARACTER NOCIVO PARA LA SALUD

7.

Se calificarán de nocivos para la salud los alimentos que, aún empleándose con arreglo a las prescripciones o de alguna manera que quepa prever, sean susceptibles de provocar perjuicios para la salud del grupo de consumidores a que vaya destinado, a menos que tal carácter perjudicial sólo se presente en caso de reacción anormal o en condiciones bien conocidas en general y que sean evitables o contra cuya aparición se hayan tomado en medida suficiente las precauciones necesarias. Se supondrá asimismo que un alimento es susceptible de provocar daños a la salud cuando el consumo continuado (repetido) de tal alimento resulte nocivo; en este caso es necesario que se pueda prever una continuación (repetición) del consumo durante un espacio de tiempo en el curso del cual la cantidad absorbida pueda resultar peligrosa para la salud por acumulación.

8.

Si en la superficie o en el interior de una mercancía se comprueba la existencia de agentes patógenos vivos (virus, microorganismos u organismo patógenos superiores) o productos de metabolismo que provocan enfermedades, será necesario, al proceder a determinar el carácter nocivo de dicho alimento, comprobar asimismo si tales agentes patógenos quedan destruídos, eliminándose así su carácter nocivo, cuando la mercancía se emplea con arreglo a las prescripciones o del modo en que es de prever (por ejemplo, en el curso de operaciones de lavado o preparación, o bien por efecto de elementos biológicos o químicos al ser consumida la mercancía).

Si, por el contrario, es de temer que los citados agentes patógenos puedan ejercer acción perjudicial sobre el organismo humano, las mercancías de tal naturaleza deberán ser calificadas de perjudiciales para la salud.

9.

En determinadas circunstancias habrá que declarar perjudiciales para la salud los alimentos que, aún sin presentar el menor carácter nocivo para el consumidor medio, vayan destinados expresamente a un grupo determinado de consumidores (por ejemplo, diabéticos, niños de pecho o de muy poca edad) y al ser consumidos por éstos con arreglo a las prescripciones o de alguna manera previsible, presenten carácter nocivo para la salud de tal grupo.

10.

Si el carácter nocivo de la mercancía sólo aparece en casos de reacción anormal de un individuo al consumo de dicho alimento, tal reacción no basta para justificar reclamaciones sobre el carácter nocivo de la referida mercancía. Corresponde a los médicos determinar qué casos deben considerarse reacción anormal por parte de un consumidor. Si, por el contrario, el carácter nocivo de la mercancía no consiste en la reacción anormal del consumidor, sino que se debe a determinados modos de utilización que quepa prever, está plenamente justificado en general calificar la mercancía de perjudicial para la salud, salvo en los casos en que se hayan adoptado medidas suficientes para impedir la aparición de dicha condición. Por medidas suficientes se entiende en casos bien determinados una advertencia inequívoca contra toda utilización contraindicada de la mercancía que pueda temerse (por ejemplo, advertencia contra el consumo en crudo de frutas secas excesivamente azufradas) o bien indicaciones inequívocas sobre las precauciones que deben adoptarse para el consumo o utilización de la mercancía y que no se conozcan en general, o bien sobre el peligro que entraña no adoptar tales precauciones.

11.

Por lo mismo, el abuso o consumo excesivo de un alimento sólo representa una de las condiciones necesarias para que una mercancía, en general inocua, adquiera carácter nocivo. Sólo que tal condición es bien conocida y fácilmente evitable, y únicamente se presenta por culpa del consumidor mismo. Basta pensar en el consumo en cantidades desmedidas de comidas o de bebidas (sobre todo las que ejercen fuerte efecto embriagador) o en el consumo simultáneo de alimentos incompatibles entre sí y que pueden acarrear consecuencias perjudiciales para la salud, aún cuando la naturaleza de la mercancía consumida sea impecable. En todos estos casos no se puede emitir un juicio negativo sobre la mercancía si ésta, consumida con mesura y buen juicio, hubiera resultado inofensiva.

## ALIMENTOS AVERIADOS

### 12.

Un alimento debe considerarse averiado particularmente cuando a causa de alteraciones internas o de agentes externos que no presentan carácter de falsificación, haya llegado a presentar un estado tan opuesto al que el consumidor espera justificadamente que presente, que su utilización (aptitud para ser consumido) con arreglo a las prescripciones o su capacidad de conservación que normalmente deba esperarse, hayan quedado disminuídas considerablemente o resulten ya imposibles, o bien cuando haya sido sometido, contrariamente a los usos comerciales y a las necesidades técnicas, a un tratamiento que provoque repugnancia por parte del consumidor medio, o que si llega a conocimiento de éste le impediría consumir dicho alimento. En determinadas circunstancias, el estado averiado puede convertirse en peligro para la salud. A veces, los productos alimenticios averiados aún pueden ser susceptibles de utilización limitada, y, por tanto, seguir en el comercio; siempre que se declaren exactamente la disminución de su valor y la limitación de su posibilidad de aprovechamiento.

## ALIMENTOS NO MADUROS

### 13.

Deberá considerarse no maduro todo alimento que llegue al comercio antes de encontrarse en el estado que lo haga aparecer totalmente apto para la utilización a que vaya destinado, utilización que de ningún modo es forzosamente su consumo inmediato o sin elaboración previa. Cuando la plena aptitud de un alimento no maduro para una determinada utilización pueda lograrse por maduración ulterior en poder de la persona que lo adquiera y ésta esté suficientemente informada por el aspecto o designación del producto sobre el verdadero estado del alimento puesto en el comercio antes de madurar, dicho alimento no maduro podrá entrar por los cauces comerciales.

## FALSIFICACION E IMITACION

### 14.

Un alimento debe considerarse falsificado en especial cuando llega al comercio después de habersele sustraído en su totalidad o en parte elementos determinantes de su valor cuya presencia sea primordial, o de habersele añadido sustancias extrañas que disminuyan su valor y provoquen su alteración o después de haber sido sometido a adiciones o manipulaciones que le den un aspecto de mejor calidad de la real o encubran una calidad inferior a ésta. El hecho de no declarar la sustracción supuesta de elementos que disminuyan el valor de un alimento puesto en el comercio o la imitación de un alimento con propósito de engañar al comprador debe considerarse equivalente a falsificación, calificándose como tal. Sin embargo, los productos falsificados o imitados cuya naturaleza real se reconozca claramente o se indique inequívocamente en la designación correspondiente podrán ponerse en el comercio siempre que ello no contravenga a la legislación del país destinatario (véase párr. 2). Los sucedáneos, si se declaran como tales, no deben considerarse falsificaciones.

PRESENTACION Y DESIGNACION ENGAÑOSAS Y CIRCUNSTANCIAS  
ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE DENOMINACIONES GEOGRAFICAS

15.

Debe considerarse que un alimento induce a error por su presentación o por su designación sobre todo cuando se ofrece o se pone a la venta de un modo, con una forma externa o embalaje o bajo una designación que hagan esperar al consumidor algo distinto de lo que realmente se le ofrece o que al menos le hagan esperar que la mercancía presente determinadas propiedades u otras condiciones esenciales que no posee. Tales propiedades o circunstancias pueden afectar al origen, el valor higiénico, el valor nutritivo, la posibilidad de utilización, la edad, la cuantía u otras características de la mercancía. Cuando la presentación o designación que induce a error sirve para engañar sobre el perjuicio para la salud, la alteración, la falta de madurez o la falsificación, tal mercancía debe ser calificada como nociva, averiada, no madura o falsificada.

16.

Las indicaciones de procedencia con designaciones geográficas deberán por principio indicar exactamente el país, la región o el lugar en que el alimento así designado haya sido obtenido o fabricado o donde haya sido sometido a su último tratamiento esencial. El tratamiento que influya decisivamente en las propiedades del alimento justifica en algunos casos que el país o lugar en que se haya realizado el tratamiento quede designado como lugar de origen, aún cuando las materias primas que han experimentado tal tratamiento provengan de otro país o lugar. La indicación de procedencia basada en el país o lugar de tratamiento no debe suscitar una impresión errónea en cuanto al origen de las materias primas.

17.

Denominación de un producto alimenticio que induzca a error en virtud de indicación geográfica que no responda a la realidad.

La denominación geográfica de un producto alimenticio será inexacta y engañosa cuando la mercancía no proceda de la región mencionada, a menos que tal designación geográfica no se haya convertido ya en denominación genérica que caracterice las propiedades del producto. En este caso, el empleo de una designación geográfica que no responda a la procedencia de la mercancía sólo puede considerarse que induce a error cuando las propiedades de la mercancía no responden a lo que tal aparente denominación de procedencia hace esperar al consumidor. Otro tanto puede decirse cuando la denominación geográfica convertida en designación genérica va acompañada de una mención como "original" o "auténtico" que la remita nuevamente a su sentido originario.

LA INFORMACION EXACTA CONSTITUYE UN CONCEPTO FUNDAMENTAL  
DEL CODEX ALIMENTARIO EUROPEO

18.

Las anteriores normas persiguen el propósito de que la persona que adquiera un producto alimenticio esté exactamente informada sobre las características esenciales de éste. Tal es el concepto fundamental del Codex Alimentario Europeo que hay que tener en cuenta en el comercio internacional.

Proyecto de norma considerado en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius  
que ahora se somete a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas

DISPOSICIONES GENERALES

**EXTRACTO DEL PROYECTO DE CODIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS**

Artículo 1º) Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, espongan o manipule alimentos, artículos de uso doméstico o primeras materias correspondientes a los mismos, debe dar cumplimiento a las disposiciones del presente Código.

Art. 2º) Todo alimento, artículo de uso doméstico y sus primeras materias correspondientes, que se elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan o espongan, debe satisfacer las exigencias del presente Código y su venta estará autorizada por la autoridad sanitaria correspondiente y en ningún caso por autoridades de policía o por entidades de derecho privado.

Art. 3º) Toda operación que en el presente Código no figure ni como operación regular, ni como operación facultativa, será lícita, si ella no modifica la composición del producto, si no introduce un elemento extraño indeseable o prohibido susceptible de constituir un peligro para el consumidor, o disminuye su valor alimenticio y si no hace variar los elementos constituyentes más que en las mismas proporciones que las causas naturales.

Art. 4º) Un término definido en un párrafo cualquiera del presente Código, tiene la misma significación en cualquiera otra parte en que se lo emplee.

Art. 5º) A los efectos del presente Código se establecen las siguientes definiciones:

- 1) Consumidor: toda persona, grupo de personas, razón social o institución que se procure alimentos para consumo personal o de terceros.
- 2) Alimento: producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Por extensión se consideran alimentos aquellas sustancias que, poseyendo o no cualidades nutritivas, se adicionan a los alimentos y comidas como correctivos o coadyuvantes o se ingieren por hábito o placer, con o sin finalidades alimentarias. Por lo tanto, al hacer referencia en este Código a alimentos, se entiende no sólo los productos alimenticios sólidos, líquidos o gaseosos, sino también sus primeras materias correspondientes y los aditivos agregados para mejorar su aspecto, color, aroma, conservación, etc.; productos acidificantes, alcalinizantes, anti-eructivos, anti-oxi-

dantes, aromatizantes, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, espumígenos y anti-espumígenos, hidrolizantes, protectores, saborizantes, etc.

- 3) Producto genuino, normal o legal: referido a un alimento, se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulado legales sin indicaciones, signos o dibujos que puedan enganar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

Queda prohibido denominar "puros" a estos productos.

- 4) Alimento alterado: el que por la acción de causas naturales, tales como: humedad, temperatura, aire, luz, enzimas, microorganismos, parásitos, haya sufrido averías, deterioro o perjuicio en su composición intrínseca.
- 5) Alimento contaminado: manufacturado, manipulado o envasado en condiciones defectuosas de técnica higiénica o conteniendo impurezas minerales u orgánicas inconvenientes, repulsivas o tóxicas. Se incluye en esta clasificación el alimento procedente de animales enfermos, cuyos agentes causales pudieran estar presentes en aquél, excepto en los casos permitidos por la inspección veterinaria oficial.
- 6) Alimento adulterado: privado parcial o totalmente de elementos útiles o principios alimenticios característicos del producto, sustituyéndolos por otros inertes o extraños, o adicionado de un exceso de agua u otro material de relleno, o colorado artificialmente o tratado artificialmente para disimular alteraciones, defectos de elaboración o materias primas de deficiente calidad, o adicionado con sustancias no autorizadas o que no corresponda en su composición, calidad y demás caracteres a las denominaciones y leyendas con que se venda.

Se entiende por elementos extraños o materias extrañas en un alimento listo para el consumo, aquellos que, según el presente Código, ni son componentes ni ingredientes inofensivos. (Aditivos técnicos agregados para estabilizar, proteger, saborizar, aromatizar o colorar).

- 7) Alimento falsificado: el que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes y zona de producción conocida y/o declarada.

Art. 6º) Con la expresión intoxicación por alimentos se entiende los procesos patológicos, originados no sólo por alimentos alterados, sino también, por la ingestión de alimentos que, a pesar de presentar apariencia normal, contienen productos nocivos al organismo, sea de origen vegetal, animal o mineral. Los médicos que atiendan estos casos de intoxicación, tienen la obligación de denunciarlos inmediatamente a la autoridad sanitaria local, para

que ésta tome las medidas que correspondan, a cuyo efecto comunicarán toda la información que consideren útil.

Art. 7º) Los artículos fabricados en un país, imitando productos extranjeros, deberán serlo de acuerdo con los procedimientos del lugar de origen y responderán a las características propias de los tipos originales (vinos Oporto, Málaga, Marsala, etc.; quesos Roquefort, Gruyere, etc.).

Art. 8º) En la propaganda (oral, radial, o escrita) de los productos deberán respetarse las definiciones y demás condiciones del presente Código. No podrá realizarse ningún anuncio sobre composición, propiedades, calidades, efectos o equivalencias nutritivas de los productos dietéticos, sin aprobación escrita de la autoridad competente.

Queda prohibido hacer propaganda de bebidas alcohólicas aconsejando su consumo por razones de estímulo, de bienestar o de cualquiera otra índole, como también inducir a fumar empleando cigarrillos o boquillas con filtros, haciendo creer que así resultan inofensivos.

Art. 9º) Los países que adopten el presente Código establecerán las disposiciones ampliatorias complementarias locales en reglamentaciones concordantes, agrupadas o no bajo el título de Reglamento Alimentario o Bromatológico.

Art. 10º) En los alimentos (a excepción del agua de consumo, peces y mariscos) se tolera la presencia de los metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ella sea natural y dentro de los límites que se fijan.

Aluminio .....	máximo:	250	partes por millón.
Antimonio .....	máximo:	2	partes por millón.
Arsénico:			
en líquido .....	máximo:	0,1	partes por millón.
en sólido .....	máximo:	1	parte por millón.
Bario .....	máximo:	500	partes por millón.
Boro .....	máximo:	80	partes por millón.
Cadmio .....	máximo:	5	partes por millón.
Cinc .....	máximo:	100	partes por millón.
Cobre .....	máximo:	10	partes por millón.
Estaño .....	máximo:	300	partes por millón.
Fluor .....	máximo:	1,5	partes por millón.
Mercurio .....	máximo:	0,05	partes por millón.
Plata .....	máximo:	1	parte por millón.
Plomo:			
en líquido .....	máximo:	2	partes por millón.
en sólido .....	máximo:	20	partes por millón.
Selenio:			
en líquido .....	máximo:	0,05	partes por millón.
en sólido .....	máximo:	0,3	partes por millón.

Respecto a las tolerancias de pesticidas químicos en los alimentos ver los artículos 739, 740 y 741 del presente Código.

Proyecto de norma considerado en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius que ahora se somete a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas

### TOMA DE MUESTRAS

Texto preparado por el antiguo "Consejo Europeo del Codex Alimentarius", actualmente "Grupo Consultivo para Europa de la Comisión Mixta FAO/OMS sobre el Codex Alimentarius"

#### INTRODUCCION

##### 1.

Todo aquel que quiera tomar muestras de alimentos que se encuentren en el comercio o que vayan destinados a éste a fin de comprobar la naturaleza irrefutable del producto deberá tener siempre presente que los peritos sólo podrán emitir un dictamen fidedigno y útil si el material que se les facilita para ser examinado se presta para alcanzar la finalidad del análisis con arreglo a los métodos que deban aplicarse. Por tanto, todo aquel que efectúe un muestreo de productos alimenticios no sólo ha de tener en cuenta cuál es la cantidad de mercancía necesaria para analizar el alimento de que se trate con arreglo a los métodos usuales, sino que habrá de atender asimismo a que la muestra tomada sea empaquetada, rotulada y remitida al dictaminador de tal modo que quede descartada toda confusión y que la naturaleza de la muestra, al ser entregada al dictaminador, siga siendo la misma que en el momento de ser tomada. Las muestras de géneros fácilmente putrescibles deben llegar lo antes posible a manos del perito, por el que deben ser examinadas lo antes posible, aún cuando le sea posible detener su proceso de deterioración. Las normas que figuran a continuación se aplican también a muestras de aditivos alimentarios y de aparatos y materiales de embalaje de productos alimenticios.

#### CONTRAMUESTRA

##### 2.

Por contramuestra se entiende una muestra que con ocasión de un muestreo se proporciona al que tenga el derecho de disposición sobre la mercancía, previa petición por su parte, y que se ha tomado de igual modo, en la misma cantidad y adoptando las mismas precauciones que en el caso de la muestra ya obtenida a fin de que ofrezca las mismas posibilidades de análisis que esta última.

#### EMBALAJE DE LAS MUESTRAS

##### 3.

La muestra tomada y asimismo la contramuestra, caso de expedirse ésta, deben embalsarse del modo adecuado inmediatamente después de ser tomadas. El embalaje es adecuado si sirve para impedir que la muestra se altere hasta ser entregada en el centro de análisis. La clase de embalaje que debe elegirse o de recipiente destinado a contener la muestra no se ajustará exclusivamente a la mercancía de la que se tome la muestra, sino también a la clase de análisis a que deba procederse, siempre que al encargado de la toma de muestras le sean conocidos los fines de este último. Así, por ejemplo, para envasar (embalar) una muestra que haya de ser sometida a análisis bacteriológico será prescriptivo reglamentariamente el empleo de un recipiente o material de embalaje esterilizados (véanse también los párrafos 19 y 20).

4.

Por regla general, las sustancias granulosas o pulveriformes bastará embalarlas en sacos de papel con tal que no sean higroscópicos. Para embalar grasas, sustancias ricas en grasa o húmedas y productos higroscópicos (carnes, etc.) se recomienda emplear envases de vidrio, de arcilla esmaltada o de materiales afines. Las muestras de alimentos líquidos habrán de envasarse en general en botellas. En general, las muestras de alimentos empaquetados (envasados) en origen no requerirán ningún embalaje especial, debiendo dejarse en su empaquetado (envase) original (véanse también los párrafos 7 y 18).

PRECINTADO DE LAS MUESTRAS

5.

El precintado del paquete o envase de las muestras tomadas y de la contramuestra, si la hubiere, deberá impedir la modificación deliberada del contenido de los envases precintados. Por "precintado" no sólo se entenderá la fijación de sellos de lacre, sino también la aplicación de otros precintos sobre el envase de las muestras de modo que no puedan romperse sin que ello se reconozca claramente. Por tanto, para el precintado de muestras y contramuestras se prestan también los sellos de plomo estampados, los escandallos que sólo pueden plegarse una vez, etc.

6.

Para la envoltura exterior que ha de ir provista del referido precinto ("sello") pueden emplearse, para toda clase de muestras de alimentos, sacos de papel del grosor conveniente. El empleo de sacos de papel precintados se recomienda especialmente cuando el precinto sea difícil de aplicar o no se mantenga con seguridad en el envase destinado a contener directamente la muestra. Si se toman simultáneamente varias muestras, puede procederse también al precintado de modo que los distintos envases de estas muestras tomadas simultáneamente se coloquen en un recipiente que a su vez se precinte de la manera antes descrita.

DESIGNACION DE LAS MUESTRAS

7.

Toda muestra tomada y la respectiva contramuestra deben designarse de tal modo, que sea imposible toda confusión. Tratándose de envolturas de papel, lo más sencillo es rotular la designación directamente sobre el papel. En el caso de recipientes que no permitan ser rotulados directamente (como por ejemplo, frascos) deben pegarse etiquetas o fijarse de un modo firme letreros colgantes sobre los cuales pueda rotularse la designación. Por lo que respecta a muestras tomadas en envases de origen, debe cuidarse de que la designación de la mercancía y demás indicaciones importantes que figuren en el embalaje (envase) original no resulten ilegibles a causa de la designación de la muestra.

REMISION DE LA MUESTRA AL CENTRO DE ANALISIS

8.

La remisión de una muestra al Centro de Análisis de que se trate debe efectuarse sin dilación y cuidando de que no se ponga en peligro el objeto del análisis por elegir un modo de envío poco adecuado, por ejemplo, que tarde demasiado o que lleve consigo peligro de rotura del envase de la muestra.

ESCRITO DE ACOMPAÑAMIENTO

9.

Todas las muestras tomadas que se envíen a un Centro de Análisis deberán ir acompañadas de un escrito en que se expongan, de ser posible, todas las observaciones y comprobaciones del que haya tomado la muestra, que tengan interés para el analista, por ejemplo, fecha y motivo de la toma de muestras, designación comprobada de la mercancía, indicación de si la muestra ha sido sometida a conservación; defectos manifiestos, resultados de un posible examen previo, procedencia de la mercancía y momento en que haya sido adquirida o producida, clase y duración del almacenaje así como cuantía de las existencias de la mercancía objeto de dictamen de que aún se disponía en el momento de obtener la muestra. Se recomienda asimismo hacer constar claramente en el escrito de acompañamiento que se ha expedido una contramuestra.

PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA EL MUESTREO EN GRANDES  
EXISTENCIAS DE SUSTANCIAS HETEROGENEAS

10.

Cuando se ha de dictaminar sobre una cantidad relativamente grande de una mercancía cuya composición es probablemente heterogénea (por ej., por tender a desmezclarse) será indispensable tomar muestras de los más distintos puntos (o receptáculos). Si existe la sospecha de que determinadas partes de las existencias presentan una constitución o naturaleza tal que no deben mezclarse con otras partes de las mercancías en depósito, entonces no podrán tenerse en cuenta tales partidas para obtener una muestra media de todas las existencias, razón por la cual será necesario someterlas a un muestreo especial (muestreo al azar).

11.

Para obtener una muestra que permita deducir la constitución media de las existencias totales de una mercancía - o bien de una parte de ellas que se preste para el conglomerado - hay que tomar precauciones para que la cantidad de muestra (que en la mayoría de los casos es pequeñísima en comparación con la cantidad de mercancía que hay que analizar) presente la misma constitución que se obtendría si la totalidad de la mercancía fuera mezclada a conciencia antes del muestreo. Cuanto mayores sean las existencias de una mercancía cuya constitución media haya que examinar, tantos más serán los puntos del interior de los distintos recipientes de que haya que tomar muestras o de tantos más recipientes habrá que tomarlas y acto seguido mezclarlas entre sí íntimamente para que de tal mezcla sea posible obtener la cantidad necesaria para la muestra que ha de enviarse al Centro de Análisis. Las impurezas visibles de la mercancía sólo deberán eliminarse antes de la toma de muestras en los casos en que sea práctica corriente en el comercio quitarlas antes de que la mercancía pase al consumidor.

12.

Sin embargo, la obtención de una muestra media procedente de grandes cantidades de mercancía sólo está justificada de antemano si con arreglo al modo y a las cantidades mínimas en que la respectiva mercancía ha de pasar a manos de los clientes del establecimiento objeto de examen está fuera de duda que todos los compradores recibirán esta mercancía con la constitución media que se produce mezclándola convenientemente o bien en tal proporción que él mismo pueda obtener

tal constitución media recurriendo a la mezcla concienzuda antes de ponerla a la venta a que le autoricen los usos comerciales.

13.

Si se trata de un muestreo de alimentos guardados en sacos, barriles, cajones u otros recipientes grandes (aunque sean mercancías gruesas, v.gr. patatas, fruta, etc.) para obtener una muestra media digna de confianza no podrá evitarse a veces vaciar los recipientes a fin de poder tener en cuenta todos los estratos. Si se trata de existencias considerables de productos alimenticios conservados de tal manera, pero que por lo demás se supongan homogéneos, bastará, si se trata de un máximo de 5 recipientes, tomar una muestra media de 1 recipiente; si el máximo de recipientes es 100, bastará obtener una muestra media del 10% del total, pero como mínimo de 5 recipientes; si el máximo es 500, la muestra debe ser del 5% del total, pero de 10 de estos como mínimo; si el máximo es 2000, del 3% del total, con un mínimo de 25, y si excede de 2000, habrá que obtener una muestra media del 1% del total, con un mínimo de 60 recipientes. Si se trata de vagones completos o grandes pilas se tomarán muestras de varios puntos, cinco como mínimo, debiendo tenerse presente que de las distintas capas de las existencias de la mercancía se saquen ejemplares de distinto tamaño prorrateando convenientemente.

14.

En las materias granuladas (por ej., cereales) nunca están repartidos uniformemente los distintos componentes. Las partes más pequeñas o pesadas, como tierra, arena, granos pequeños, etc. se depositan por lo común en el fondo del cajón o del saco. Por tanto, para obtener una muestra media hay que tener en cuenta las distintas capas. Tratándose de pequeñas gavetas o cajas, lo más conveniente es vaciarlas, para formar un montón con el contenido, del cual, una vez mezclado a conciencia, se toma la muestra.

15.

El contenido de sacos se somete a muestreo de modo que se obtenga una muestra de la parte superior, otra del centro y otra del fondo. Estas muestras parciales se unen y se entremezclan a conciencia, con lo cual se obtiene la muestra media. Si se trata de cantidades considerables de mercancía en sacos, el número de los sacos que hay que someter a muestreo deberá ajustarse al esquema indicado en el párr. 13. Una muestra que proceda únicamente de un solo punto se denomina muestra al azar, no permitiendo aún establecer deducciones sobre la naturaleza de una cantidad considerable de mercancía.

16.

Tratándose de líquidos susceptibles de desmezclarse, es indispensable volver a mezclarlos a fondo antes de la toma de muestras. En el caso de sustancias líquidas contenidas en pequeños barriles, lo mejor es hacer rodar estos. El contenido de jarras se mezcla removiéndolo de arriba abajo antes de sacar la muestra. Lo más conveniente para mezclar pequeñas cantidades de líquidos es transvasarlas repetidamente a otros recipientes o removerlas y agitarlas. Si se trata de líquidos no susceptibles de desmezclarse, lo más indicado es tomar la muestra del punto central del recipiente con una pipeta o un tubo. Los

líquidos congelados, cristalizados o coagulados en todo o en parte hay que licuarlos por completo y mezclarlos a conciencia del modo expuesto más arriba antes de obtener la muestra. Habrá que proceder de un modo análogo al seguido en el muestreo de productos líquidos cuando la mercancía de que haya que tomar la muestra presente una consistencia oleoso-líquida, pastosa o untuosa. Pero si no cabe conseguir la mezcla profunda de una mercancía de tal naturaleza haciendo rodar o agitando el recipiente que la contiene o si no se presta tampoco a ser removida como los líquidos, habrá de ser mezclada a conciencia antes del muestreo con una espátula o instrumento análogo.

17.

Es evidente que el escrito que, al ser remitidas al Centro de Análisis, ha de acompañar a las diferentes muestras de distintas partidas de grandes existencias de mercancía o a una muestra media de existencias que se suponen heterogéneas habrá de contener, según los casos, observaciones especiales, además de los datos usuales, sobre circunstancias notables en punto a diferencia de composición de las distintas partidas u otros extremos que sean útiles para enjuiciar las muestras.

#### PROCEDIMIENTO QUE DEBE SEGUIRSE PARA EL MUESTREO DE PRODUCTOS EMBALADOS O ENVASADOS

18.

Si una mercancía se encuentra en su embalaje (envase) original, habrá de procederse a la toma de una muestra de modo que tratándose de embalajes (envases) pequeños se tome siempre como mínimo un paquete (envase) entero, o varios si es necesario. Por el contrario, si la cantidad para la muestra se saca de grandes embalajes o depósitos llenos, el contenido de unos u otros habrá de mezclarse a conciencia antes de sacar la muestra, caso de que se trate de un producto de composición heterogénea que tienda a desmezclarse. Pues todo aquel que envase o haga envasar por sus empleados una mercancía en envases o recipientes (barri-les, botellas, vasos, etc.) destinados a su clientela es responsable naturalmente de que cada cliente reciba una mercancía a la que no se le puedan poner reparos, y también, tratándose de una mercancía de composición heterogénea que tienda a desmezclarse, de que la cantidad de género contenida en cada envase o cualquier otro recipiente responda, bien mezclada, a las condiciones mínimas que la mercancía ha de reunir. Si el muestreo de productos alimenticios en envase de origen persigue la finalidad de comprobar si a una gran partida de géneros en envase de origen no se le pueden poner reparos en conjunto, el número de envases (frascos, botellas, etc.) de origen que deben tomarse como muestra se ajustará al esquema indicado en el párr. 13.

#### MUESTRAS PARA ANALISIS MICROBIOLÓGICO

19.

La toma de muestras con fines de análisis microbiológico ha de efectuarse en condiciones que hagan imposible que la muestra sea atacada por microorganismos a causa del muestreo mismo y durante el tiempo que transcurra hasta el análisis

de la muestra y asimismo, si es posible, que impidan hasta el momento del análisis el desarrollo de posibles microorganismos presentes sobre la muestra o dentro de ella en el momento del muestreo.

Por tanto, el muestreo para análisis microbiológicos sólo dejará de tropezar con dificultades especiales cuando se trate de productos que, en virtud de su embalaje (por ej., en envases, botellas, latas, sacos de plástico, etc. herméticamente cerrados) estén protegidos contra la entrada de microorganismos. Cuando se trate de productos sólidos (por ej., determinados productos alimenticios, como salchichería, pan, algunas clases de quesos no desmenuzados, etc.) que gracias a su constitución no permiten que entren en su interior microorganismos, u hongos en el tiempo comprendido entre la toma de la muestra y el análisis, será posible, sin adoptar precauciones especiales, tomar muestras que hayan de ser sometidas a un análisis microbiológico. No obstante, en estos casos es indispensable que, una vez tomada la muestra, se proceda urgentemente al referido análisis.

20.

La toma de muestras que hayan de ser sometidas a análisis microbiológico requiere especial cuidado en todos aquellos casos en que hayan de obtenerse muestras de productos líquidos o semisólidos (por ej., agua, leche, vino, mermelada, helados, etc.) en conducciones o grandes depósitos y en que con frecuencia es difícil proceder al muestreo en condiciones estériles. Lo más indicado en el caso de muestras de esta naturaleza dispuestas en frascos o envases estériles de 100 a 150 cm<sup>3</sup> de capacidad es analizarlas inmediatamente después de obtenidas. Si es forzoso transportarlas a un Centro de Análisis situado a distancia considerable, tales muestras han de ir convenientemente refrigeradas (con hielo, nieve carbónica, etc.) para impedir el ulterior desarrollo de microorganismos de que acaso esté ya atacada la muestra, para que, comprobándose su existencia en la muestra, puedan establecerse deducciones fidedignas sobre el estado del producto en el momento del muestreo.

Proyecto de norma considerado en primera lectura\* por la Comisión del Codex Alimentarius y que ahora se traslada a los gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas

PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS  
(y para establecer listas autorizadas)

Texto preparado por la Secretaría a base de los informes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios

1. Para los fines de estos principios generales, se entiende por "aditivo alimentario" una sustancia no nutritiva que se añade intencionalmente a los alimentos, generalmente en pequeñas cantidades, para evitar su deterioro, estabilizar o mejorar sus propiedades de conservación, textura, sabor y apariencia, y para facilitar medios para su elaboración. No se pretende que el uso de este término restrinja cualquier utilización más amplia que pueda convenirse posteriormente de acuerdo con el Codex.
2. El empleo de aditivos alimentarios solamente se justifica cuando sirve a los siguientes fines:
  - a) mantener la calidad nutritiva de un producto alimenticio;
  - b) aumentar su capacidad de conservación o estabilidad con la consiguiente reducción de desperdicios;
  - c) hacer los productos alimenticios atractivos para el consumidor en forma que no le induzca a engaño;
  - d) proporcionar medios esenciales para la elaboración de los productos alimenticios.
3. En el caso de que los aditivos alimentarios que actualmente se utilizan no hayan sido sometidos a un examen adecuado para garantizar que existe un riesgo mínimo en su empleo, dicho examen deberá llevarse a cabo, a menos que los conocimientos que se tengan al respecto indiquen que es innecesario.
4. Todos los aditivos alimentarios cuyo empleo se proponga en lo futuro deben someterse a un examen toxicológico, con objeto de reducir al mínimo los riesgos antes de que sean aceptados para su uso.
5. Los aditivos alimentarios cuyo empleo se haya aceptado deben estar sometidos a una constante observación a fin de determinar sus posibles efectos nocivos en condiciones variables de utilización, y deben someterse a una nueva evaluación siempre que los progresos de la ciencia lo justifiquen.

---

\* Con correcciones de redacción por la Secretaría.

6. Los aditivos alimentarios que han de incluirse en las listas autorizadas que se publicarán en el Codex Alimentarius han sido considerados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, el cual ha evaluado los datos toxicológicos disponibles y ha establecido las dosis admisibles de ingestión diaria, junto con especificaciones para su identidad y pureza.
7. En circunstancias especiales, los aditivos alimentarios pueden incluirse con carácter provisional en las listas autorizadas, y continuar figurando con dicho carácter en tales listas hasta que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos pueda evaluar los datos toxicológicos disponibles y redactar especificaciones para su identidad y pureza.
8. Cuando se desee incluir otras sustancias en las listas autorizadas, las peticiones deberán enviarse a la FAO/OMS detallando las sustancias adicionales que se sugieren, junto con la información publicada y sin publicar sobre especificaciones respecto a identidad y pureza, así como informes detallados de estudios toxicológicos y conexos. Todos los documentos deberán enviarse por duplicado.
9. En las listas autorizadas de aditivos alimentarios del Codex Alimentarius se indican límites de ingestión diaria admisibles. Los límites admisibles representan los límites de ingestión que pueden considerarse que no constituyen peligro significativo para la salud partiendo de la base de las pruebas disponibles. No obstante, los problemas que puede plantear el empleo de un aditivo alimentario en una dieta pueden ser complejos y, exigir algunas veces que los expertos en nutrición o en otros campos conexos, tengan que continuar el estudio de dichos problemas. Esto es más probable que ocurra cuando las dosis sean elevadas, o si hay que usar el aditivo alimentario en los alimentos consumidos principalmente por algún grupo especial de la comunidad, como, por ejemplo, los niños.
10. Será necesario el dictamen de los expertos siempre que hayan de utilizarse dosis más elevadas de determinados aditivos alimentarios o cuando se produzcan circunstancias especiales. Los límites de admisibilidad se han dividido por tanto en dos partes, en algunos casos. La primera parte, se ha denominado límite incondicional de admisibilidad, que representa una dosis de uso que es eficaz desde un punto de vista tecnológico, por lo menos para algunos fines, y puede emplearse sin riesgo alguno sin ulterior asesoramiento de los expertos. La segunda parte consiste en unos límites - igualmente aceptables -, y representan unas dosis de uso que pueden emplearse sin peligro alguno, pero se ha estimado conveniente que, con estas dosis, pueda disponerse fácilmente de cierto grado de supervisión y asesoramiento de los expertos. Por tanto, se pretende que los límites incondicionales de admisibilidad se consideren como una guía para los países en fase de desarrollo que quizá no puedan recurrir a los servicios de los oportunos expertos que los orienten en la resolución de problemas determinados en este campo. Por otro lado, los límites condicionales de admisibilidad es más probable que interesen a aquellos países que cuentan con una organización más perfecta para resolver los problemas relacionados con la política alimentaria y los peligros para la salud del consumidor. Debe subrayarse

que todos los límites de dosis admisibles pueden emplearse sin peligro alguno; que prevén un margen adecuado de seguridad y que se han establecido después de estudiar detenidamente toda la información disponible. Las precauciones adicionales impuestas a los límites de admisibilidad incondicional son solamente necesarias en las circunstancias especiales descritas.

11. Nunca se subrayará suficientemente que los aditivos alimentarios solamente deben usarse cuando sea necesario y que la dosis de uso no debe exceder de la dosis mínima con la que puede conseguirse el efecto tecnológico deseado de acuerdo con una buena práctica de fabricación.
12. Los límites de ingestión diaria admisibles indicados en las listas autorizadas del Codex Alimentarius no deben considerarse aisladamente. Antes de utilizarlos, debe consultarse el correspondiente informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos.
13. Mediante el siguiente procedimiento se ilustra cómo puede eficazmente utilizarse la información disponible sobre los valores de los límites de ingestión diaria:
  - a) Decidir la dosis eficaz del aditivo alimentario de que se trate, que se necesitaría según una buena práctica tecnológica.
  - b) Examinar las posibles aplicaciones y enumerar todos los alimentos en que podría usarse el aditivo alimentario.
  - c) Calcular la dosis de ingestión diaria que podría resultar si el aditivo alimentario se emplease en todos los alimentos en los que podría ser un aditivo útil, tomando como base la ingestión media de las sustancias alimenticias que contienen el aditivo. Esta ingestión media para grupos de población apropiados se obtiene de las encuestas nacionales de consumo de alimentos. Para ciertos tipos de alimentos, habrá que tener en cuenta las variaciones relativamente grandes en el consumo entre individuos o entre grupos especiales de la población. Tales individuos o grupos podrían estar expuestos a unas dosis excesivas de aditivos, si el cálculo se basara en las dosis medias deducidas de las encuestas de consumo de alimentos. Ejemplos de esto son las bebidas no alcohólicas y los dulces, que pueden ser consumidos por los niños en cantidades muy superiores a la media.
  - d) Obtener la información necesaria que sirva de base para calcular el peso medio corporal del grupo de población de que se trate (generalmente oscila entre 50 y 70 kilos).
  - e) A base de esta información, calcular la ingestión del aditivo en mg/kilo de peso corporal y día.
  - f) Comparar esta cifra con las ingestiones admisibles dadas para la sustancia en el cuadro. Si dicha cifra está comprendida dentro de los límites de ingestión incondicional, la situación será satisfactoria y podrá aceptarse la dosis propuesta. Si, por el contrario,

está comprendida dentro de los límites de ingestión condicional, se necesitará nuevo asesoramiento científico antes de que pueda admitirse la dosis de uso propuesta.

Ejemplo

- 1) Se propone una sustancia como aditivo alimentario para varios productos alimenticios a una dosis de tratamiento de 100 ppm del producto alimenticio tal como éste se ingiere.
- 2) Se hace una lista de los productos alimenticios en que esta sustancia podría emplearse y se calculan las cantidades de estos productos alimenticios que habrían de ingerirse diariamente, según los datos de las encuestas nacionales de consumo de alimentos.
- 3) La ingestión media total de alimento tratado por un hombre medio, resulta ser de 500 gr. al día. Por tanto, la ingestión diaria de X se estima en 50 mgs.
- 4) El peso corporal del hombre medio del grupo de población que se está considerando es de 70 kgs.
- 5) Por consiguiente, la ingestión de X sería 0,7 mg/kg. de peso corporal por día.
- 6) En el cuadro del Apéndice A, las cifras relativas a la ingestión diaria admisible de sustancia X son:

incondicionalmente: 0-1 mg/kg. de peso corporal.

condicionalmente: 1-7,5 mg/kg. de peso corporal.

Así pues, el empleo que se sugiere de la sustancia X da una ingestión que está comprendida dentro de los límites de la ingestión incondicional. Por lo tanto, es admisible sin más asesoramiento. (La sustancia X es una sustancia imaginaria y las cifras que se dan aquí sólo son ilustrativas).

APENDICE H.1

Proyecto de norma considerado en primera lectura\* por la Comisión del Codex Alimentarius y que ahora se traslada a los gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas

LISTA AUTORIZADA DE SUSTANCIAS CONSERVADORAS ANTIMICROBIANAS

(preparada por la Secretaría a base de los informes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios)

Compuestos

Límites de ingestión diaria  
admisibles\*\* para el hombre  
en mg/kg de peso corporal

	<u>Incondicionalmente</u>	<u>Condicionalmente</u>
Acido Benzóico	0 - 5	5 - 10
p-hidroxibenzoato de metilo	0 - 2	2 - 7
p-hidroxibenzoato de etilo	0 - 2	2 - 7
p-hidroxibenzoato de propilo	0 - 2	2 - 7
Diacetato sódico	0 - 15	15 - 30
Difenilo	0 - 0.05	0.05 - 0.25
Acido fórmico	-	0 - 5
Nitrato sódico y nitrato potásico	0 - 5	5 - 10
Nitrito sódico y nitrito potásico	0 - 0.4	0.4 - 0.8
Ortofenilfenol	0 - 0.2	0.2 - 1
Ortofenifenol sódico	0 - 0.2	0.2 - 1
Propionatos sódico, potásico y cálcico	0 - 10	10 - 20
Acido sórbico	0 - 12.5	12.5 - 25
Anhídrido sulfuroso	0 - 0.35	0.35 - 1.5
Sulfito sódico (calculado en SO <sub>2</sub> )	0 - 0.35	0.35 - 1.5
Metabisulfito sódico (calculado en SO <sub>2</sub> )	0 - 0.35	0.35 - 1.5
Sulfito ácido de sodio (calculado en SO <sub>2</sub> )	0 - 0.35	0.35 - 1.5

NOTA: El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha considerado que el ácido bórico, bórax, hexametenotetramina y el ácido salicílico no son adecuados para ser utilizados como aditivos alimentarios.

\* Después de las correcciones de redacción hechas por la Secretaría.

\*\* Estos límites no incluyen las cantidades que se presentan naturalmente en los productos alimenticios.

APENDICE H.2

Proyecto de norma considerado en primera lectura\* por la Comisión del Codex Alimentarius y que ahora se traslada a los gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas

LISTA AUTORIZADA DE ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS

(Preparada por la Secretaría a base de los informes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios)

<u>Compuestos</u>	<u>Límites de ingestión diaria admisibles**</u> <u>para el hombre en mg/kg de peso corporal</u>	
	<u>Incondicionalmente</u>	<u>Condicionalmente</u>
Acido ascórbico	0 - 2.5	2.5 - 7.5
Ascorbato sódico	0 - 2.5	2.5 - 7.5
Acido isoascórbico	0 - 2.5	2.5 - 7.5
Isoascorbato sódico	0 - 2.5	2.5 - 7.5
Palmitato de ascorbilo	0 - 0.25	0.25 - 0.5
Hidroxianisol butilado	0 - 0.5	0.5 - 2
Hidroxitolueno butilado	-	0 - 0.5
Acido cítrico	0 - 60	60 - 120
Mezcla de citratos de isopropilo	0 - 7	7 - 20
Galato de propilo	0 - 0.2	0.2 - 0.5
Galato de octilo	0 - 0.2	0.2 - 0.5
Galato de dodecilo	0 - 0.2	0.2 - 0.5
Resina de guayaco	0 - 2	2 - 4
Acido fosfórico	0 - 5	5 - 15
Acido tartárico	0 - 3	3 - 10
Acido Tiodipropiónico	0 - 3	3 - 15
Tiodipropionato de dilaurilo	0 - 3	3 - 15
Tiodipropionato de diestearilo	0 - 3	3 - 15
Tocoferoles	0 - 1	1 - 2

NOTA: El ácido nordihidroguayarático (NDGA) ha sido considerado por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Al no disponer de pruebas adecuadas sobre sus características toxicológicas, este aditivo no se ha incluido en la lista anterior.

\* Después de las correcciones de redacción hechas por la Secretaría.

\*\* Estos límites no incluyen las cantidades que se presentan naturalmente en los productos alimenticios.

Proyecto de norma considerado en primera lectura\* por el Comité del Codex Alimentarius y que ahora se traslada a los gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas

LISTA AUTORIZADA DE EMULSIONANTES Y ESTABILIZADORES  
(Preparada por la Secretaría a base de los informes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios)

<u>Compuestos</u>	<u>Límites de ingestión diaria admisibles para el hombre en mg/kg de peso corporal</u>	
	<u>Incondicionalmente</u>	<u>Condicionalmente</u>
Monofosfato monosódico	hasta 30	30 - 70
Monofosfato disódico		
Monofosfato trisódico		
Monofosfato monopotásico		
Monofosfato dipotásico		
Monofosfato tripotásico		
Difosfato disódico		
Difosfato tetrasódico		
Trifosfato pentasódico		
Polifosfato sódico		
Acetato de calcio	Sin limitación	
Cloruro de calcio	Sin limitación	
Citrato potásico	Sin limitación	
Citrato sódico	Sin limitación	
Citrato cálcico	Sin limitación	
Tartrato sódico	0 - 6	6 - 20
Tartrato potásico y sódico	(Calculado como ácido tartárico)	
Agar		
Alginato sódico		
Alginato potásico		
Alginato amónico	0 - 50	-
Alginato cálcico		
Acido algínico		
Metil celulosa		
Carboximetilcelulosa sódica	0 - 30	-
Sorbitol	0 - 150	Sin limitación
Monopalmitato de sorbitano		
Monoestearato de sorbitano	0 - 25	25 - 50
Triestearato de sorbitano		
Propileno glicol	0 - 20	20 - 40
Estearato de polioxietileno (8)	0 - 25	25 - 50
Estearato de polioxietileno (40)		
Monolaurato de polioxietileno sorbitano (20)	0 - 25	25 - 50
Monocoleato de polioxietileno sorbitano (20)		
Monopalmitato de polioxietileno sorbitano (20)		
Monoestearato de polioxietileno sorbitano (20)		
Triestearato de polioxietileno sorbitano (20)		
Monoglicéridos y diglicéridos	0 - 125	Sin limitación
Lecitina	0 - 50	50 - 100

\* Después de las correcciones de redacción hechas por la Secretaría.

APENDICE H.4

Proyecto de norma considerado en primera lectura\* por la Comisión del Codex Alimentarius y que ahora se traslada a los gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas

LISTA AUTORIZADA DE AGENTES BLANQUEADORES Y DE MADURACION

(Preparada por la Secretaría a base de los informes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios)

<u>Compuestos</u>	<u>Dosis admisibles de tratamiento de la harina en mg/kg</u>	
	<u>Dosis normal</u>	<u>Dosis para fines especiales, por ejemplo, ciertas harinas de galletas</u>
Peróxido de benzoilo	0 - 40	40 - 75
Dióxido de cloro	0 - 30	30 - 75
Bromato potásico	0 - 20	20 - 75

---

\* Después de las correcciones hechas por la Secretaría.

proyecto de norma considerado en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius que ahora se somete a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas

SETAS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS (HONGOS COMESTIBLES)

Texto preparado por el antiguo "Consejo Europeo del Codex Alimentarius", actualmente "Grupo Consultivo para Europa de la Comisión Mixta FAO/OMS sobre el Codex Alimentarius"

I. DESCRIPCION

NORMAS GENERALES

1.

Las setas comestibles son frutos de un determinado grupo de plantas (hongos), en general silvestres, pero también de cultivo (v.gr., champiñones) que, sometidas a la conveniente preparación (o tratamiento previo), sirven para la alimentación o el consumo. En virtud de su constitución y de su composición química son fácilmente putrescibles en general, por lo que, si se han de comercializar en fresco, es necesario que, una vez recolectadas, se transporten lo antes posible a los centros de consumo. Las setas comestibles destinadas a conservarse largo tiempo o que han de convertirse en productos que se mantengan largo tiempo sin alterarse y que hayan de ponerse a la venta en tales condiciones, deben ser sometidas al correspondiente tratamiento o elaboración inmediatamente después de ser cosechadas, antes de que empiecen a descomponerse.

2.

Como hay setas comestibles que se asemejan a las no comestibles o venenosas, las setas de consumo destinadas a la venta en fresco, a conservas o a elaboración de derivados han de ser sometidas a un escrupuloso examen para determinar si entre ellas se encuentran setas no comestibles o incluso venenosas que deban eliminarse. En general, si en la recolección no se atendió a cosechar únicamente las de una misma especie, las setas cosechadas habrán de clasificarse por especies antes de ponerlas a la venta en estado fresco o de emplearlas para preparar conservas o elaborar derivados, toda vez que en el comercio no son corrientes las mezclas de distintas especies, e incluso tratándose de productos de setas que no lleven la denominación específica de productos mixtos (especies y porcentajes), el consumidor espera justificadamente que se hayan fabricado exclusivamente en calidad de setas de consumo de una sola especie. Sin embargo, las setas de consumo de variedades estrechamente emparentadas (boletos y rovellones, múrgulas y colmenillas) se consideran siempre setas de la misma especie.

3.

En el comercio internacional sólo revisten gran importancia un contado número de especies de setas de consumo o los productos fabricados a base de éstas. En particular son las siguientes:

- a) champiñones de cultivo *Agaricus*  
(*Psalliota hortensis* (Cook) o *Agaricus*  
(*Psalliota bisporus* (Lange).
- b) Boletos o rovellones (*Boletus edulis*  
Bull ex Fr.)
- c) Trufas (*Tuber brumala* Vitt, y  
*Tuber melanosporum* Vitt.)

- d) Rebozuelo, también llamada rusiñol  
(*Cantharellus cibarius* Fr.)
- e) Múrgula (Morilla) (*Morchella esculenta* Pers.) y  
colmenilla (*Morchella conica* Pers.)
- f) Morilla (*Gyromitra esculenta* Pers.)  
destinada exclusivamente al comercio internacional en seco.

4.

Las clases de setas y derivados en conserva que revisten importancia en el comercio internacional son: setas secas, sémola de setas, setas en polvo, setas en vinagre, setas en salmuera, setas congeladas, extractos y concentrados de setas, concentrados secos de setas y setas esterilizadas (conservas en húmedo). Para la fabricación de todos estos productos sólo deben emplearse setas frescas, en buen estado, limpiadas y virtualmente sin gusanos. A ninguno de los citados productos se les agregarán colorantes, agentes de blanqueo, sustancias aromáticas artificiales y sustancias de conservación, con excepción de sal común y ácido acético, láctico, cítrico y ascórbico. Todos los derivados de setas se ponen en el comercio bajo las denominaciones que respondan a su naturaleza, indicándose al propio tiempo la especie de seta a partir de la cual se ha fabricado el producto de que se trate; en el de géneros con envase de origen se recomienda especialmente citar asimismo el nombre científico de la seta. Por lo que respecta a las designaciones de los productos mixtos se remite al párr. 2. Si los envases de origen (etiquetas) de productos de setas, en los que además han de figurar siempre el nombre (razón social) y dirección del fabricante, llevan ilustraciones que representen setas, tales ilustraciones deberán realizarse a colores para que pueda identificarse claramente la especie de que se trate (en caso de productos mixtos, todas las especies que se han empleado para fabricarlos). Las indicaciones de peso y volumen que puedan hacerse en los envases de origen (etiquetas) de los derivados de setas deberán referirse al peso (o volumen) neto del contenido, peso por el cual, en el caso de productos húmedos - y, por tanto, en particular en las llamadas "conservas en húmedo" - se entiende el peso de las setas ya escurridas.

SETAS FRESCAS

5.

Las setas de consumo frescas sólo deberán ponerse en el comercio cuando estén en buenas condiciones y convenientemente limpiadas; deberán virtualmente estar libres de gusanos y se procurará en la mayor medida posible que no contengan ejemplares picados. El contenido de arena, atribuible principalmente a cuerpos extraños como tierra, hojas, yemas de abeto, etc. de setas de consumo puestas a la venta en estado fresco no deberá rebasar el 0,5% del peso; sin embargo, si se ponen a la venta con la calificación de limpios, los champiñones de cultivo frescos no deberán presentar cuerpo extraño alguno. Las setas de consumo frescas llevarán la designación que por su especie les corresponda.

SETAS SECAS, SEMOLA DE SETAS Y SETAS EN POLVO

6.

Las setas secas son setas de consumo cuyo contenido de agua se ha reducido por desecación hasta que represente como máximo el 12%. El contenido de las setas secas en ingredientes no solubles en ácido clorhídrico no deberá

los insectos (en especial las polillas y los ácaros), circunstancias que deberán tenerse en cuenta en el almacenamiento.

7.

Por sémola de setas se entiende setas secas molidas a un grado de molturación inferior al del polvo de setas. La sémola y el polvo de setas sólo deberán presentar un contenido de agua de un máximo del 9% y sólo se pondrán a la venta en envases originales de tal naturaleza, que su contenido esté protegido contra la absorción de agua procedente de la atmósfera y contra el ataque de insectos. Las setas secas y la sémola o polvo de setas también se mezclan a veces con otros productos, v.gr., condimentos para sopas o féculas, constituyendo así productos aparte (conservas de sopas de setas, pastas de setas, etc.) que ya no pueden considerarse producto de setas en sentido estricto y, por tanto, no caen dentro de las normas fijadas en este capítulo.

SETAS EN VINAGRE

8.

Por setas en vinagre se entiende setas comestibles que poco después de recolectadas han sido objeto del conveniente tratamiento previo y puestas en vinagre haciéndolas así susceptibles de conservarse largo tiempo.

SETAS EN SALMUERA

9.

Por setas en salmuera se entiende setas comestibles que poco después de recolectadas han sido puestas, enteras o cortadas, en una solución de sal común después de banarlas con agua caliente (blanqueo) o sin este tratamiento previo, haciéndolas así susceptibles de conservarse largo tiempo.

SETAS ENSILADAS

10.

Por setas ensiladas se entiende setas comestibles que poco después de recolectadas han sido sometidas a una fermentación láctica en cubas u otros recipientes para el ensilado (cámaras) haciéndolas así susceptibles de conservarse largo tiempo.

SETAS CONGELADAS A BAJAS TEMPERATURAS

11.

Por setas congeladas a bajas temperaturas se entiende setas comestibles que poco después de recolectadas hayan sido congeladas a una temperatura media de  $-18^{\circ}$  C quedando almacenadas en las condiciones que en general se aplican a los productos alimenticios congelados a bajas temperaturas.

EXTRACTOS, CONCENTRADOS COMUNES Y CONCENTRADOS  
SECOS DE SETAS

12.

Por extractos de setas se entiende extractos acuoso-líquidos de setas comestibles conservados mediante sal común; por concentrados comunes, los extractos de setas espesados hasta que presenten viscosidad; por concentrados secos, los productos secos de extractos de setas cuyo contenido de agua no exceda del 9%. El contenido de sal común de extractos, concentrados comunes y concentrados secos de setas conservadas mediante sal común no excederá del 20% en el caso de los dos primeros y del 5% si se trata de concentrados secos.

SETAS ESTERILIZADAS (CONSERVAS EN HUMEDO)

13.

Por setas esterilizadas (conservas en húmedo) se entiende en general conservas de setas fabricadas con setas crudas frescas o congeladas sometidas al oportuno tratamiento previo, que hayan sido calentadas hasta que hayan quedado destruidos los microorganismos nocivos y puestas luego en los convenientes envases cerrados herméticamente en los que pueden mantenerse años enteros. Las conservas en húmedo fabricadas a base no de setas crudas o congeladas a bajas temperaturas, sino de setas en vinagre, setas en salmuera o ensiladas, deben designarse de modo tal que de la denominación se desprenda claramente la naturaleza de su producto de origen.

II. DICTAMEN

INDICACIONES GENERALES

14.

De los muchos casos de reclamación o reparo que pueden derivarse de las normas del capítulo general A 1 sólo se citan a continuación aquellos que son característicos de los productos que caen dentro del marco del presente capítulo.

PERJUICIOS PARA LA SALUD

15.

Los productos de setas deberán calificarse de nocivos para la salud especialmente cuando para su fabricación se hayan empleado en todo o en parte setas venenosas o en estado de descomposición pútrida.

PRODUCTOS AVERIADOS

16.

Deben calificarse de averiados en especial

- a) las setas frescas que sean demasiado viejas y, por tanto, estén blandas y esponjosas o las atacadas por mohos o las muy picadas.

- b) Los derivados de todas clases que estén atacados por mohos o insectos (en especial polillas o ácaros) o que debido a un almacenamiento inadecuado o excesivamente prolongado o por otras razones hayan adquirido un olor o sabor extraños o estén muy deteriorados.

#### FALSIFICACION

17.

Deben calificarse de falsificados en especial

- a) los productos fabricados a base de más de una clase de setas sin que tal circunstancia se exprese claramente en su designación en el sentido del párr. 2 (especies y porcentajes).
- b) Setas de consumo frescas cuyo contenido de ingredientes insolubles en ácido clorhídrico atribuible a cuerpos extraños como tierra, hojas, yemas de abeto, etc. exceda del 5%.
- c) Champiñones de cultivo limpiados que no estén totalmente libres de cuerpos extraños.
- d) Setas esterilizadas (conservas en húmedo) no fabricadas a base de materia prima fresca o congelada a baja temperatura, sino de setas en vinagre, en salmuera o ensiladas y de cuya designación no se desprenda claramente esta clase del material de origen.
- e) Setas secas cuyo contenido en agua exceda del 12%, sémola de setas y setas en polvo cuyo contenido en agua exceda del 9% y cualquiera de los productos referidos cuyo contenido de arena rebasa el 2%.
- f) Extractos y concentrados de setas conservados mediante sal común, cuyo contenido de ésta exceda del 20% y concentrados secos cuando su contenido de sal común exceda del 5%.
- g) Derivados de todas clases a los que se haya añadido colorantes, agentes de blanqueo, sustancias aromáticas artificiales o productos químicos de conservación, con excepción de sal común y ácido acético, láctico, cítrico y ascórbico.

#### DESIGNACION ENGAÑOSA

18.

Deben calificarse de designación engañosa los casos siguientes:

- a) las setas y derivados no designados exactamente según la especie
- b) los derivados envasados en origen cuya designación no responda a los requisitos establecidos en el párr. 4, siempre que no se trate de un caso de falsificación, sobre todo según se especifica en el párr. 17 apart. a y d.
- c) derivados no designados exactamente por lo que respecta a su fabricación o a los aditivos que contengan.

Proyecto de norma considerado en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentari  
que ahora se somete a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas

HONGOS COMESTIBLES

EXTRACTO DEL PROYECTO DE CODIGO LATINOAMERICANO DE ALIMENTOS

Art. 620<sup>o</sup>) Con los nombres de Hongos o Setas, se entiende el producto formado por el tejido celular fresco o seco de plantas acotiledóneas (basidiomicetas, himenomicetas y gasteromicetas). Los hongos comestibles, de crecimiento espontáneo corresponden, principalmente, a tres géneros:

- 1) Género Boletús: Hongos con sombreros carnosos, de color marrón, pardo o amarillo paja, de pie más o menos cilíndrico, sólido.  
La cara inferior del sombrero tiene multitud de poros, correspondiente cada uno a un tubo.
- 2) Género Psalliota: Hongos con sombreros carnosos, blancos, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas libres, de color rosado al principio y pardo después.
- 3) Género Lactarius: Hongos con sombreros deprimidos en el centro y de pie quebradizo, hueco, de color amarillo-anaranjado.

Art. 621<sup>o</sup>) Los hongos de cultivo, llamados también Champiñon corresponden, generalmente, al *Agaricus (Psalliota) campestris*, Fr. ex L.

Las conservas denominadas Champiñones al natural, deben elaborarse con champiñones frescos, sanos, en buen estado de conservación y limpios y agua o caldo de cocimiento de los mismos, siendo facultativa la adición de sal, especias, aromas, ácido cítrico, vinagre y ácido ascórbico. Los recipientes deben contener la cantidad máxima de champiñones que puedan llevar normalmente.

Art. 622<sup>o</sup>) Ninguno de los géneros correspondientes a la mayoría de los hongos venenosos que se indican a continuación, podrán ser utilizados en la alimentación, aún cuando se sometan a tratamientos diversos o especiales destinados a privarlos de sus principios tóxicos:

- 1) Amanita: De sombreros carnosos de color verde (Hongo verde) o rojo con verrugas blancas (Amanita pantera) o de color oscuro (Hongo mata-mosca o *Muscaria*) dispuestas en círculos concéntricos, de pie macizo al principio y luego hueco y de olor, por lo general, desagradable, especialmente en los ejemplares adultos.
- 2) *Coprinus*: De sombreros poco carnosos, de pie corto, hueco. Se caracteriza por resolverse en un líquido negro (Hongo de la tinta).

Art. 623<sup>o</sup>) Los Hongos frescos, que se expendan en el comercio no deben encontrarse en un estado de desarrollo muy avanzado, han de poseer todos los caracteres necesarios para su reconocimiento y estarán en perfecto estado de conservación, sin larvas, insectos o gusanos y cada especie deberá venderse por separado.

Sólo se permite la desecación y conservación de hongos bajo control oficial. Los Hongos secos no han de encontrarse divididos en trozos demasiado pequeños que hagan difícil o imposible su reconocimiento.

Art. 624<sup>o</sup>) Los Hongos frescos o desecados que se expendan en el comercio no deben ser ni sospechosos ni venenosos y se encontrarán en perfecto estado de conservación, libres de gusanos y picaduras de insectos y ácaros. Los hongos secos deben defendirse de la tierra y humedad y se deberán conservar y expender en envases cerrados, de papel impermeable, hojalata, vidrio, celofán, etc. No deben acusar más de 10 por ciento de cenizas totales, ni más de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento. Las soluciones alcohólicas de hongos comestibles secos, son coloreadas, a la luz ultravioleta de Wood, mientras las de hongos venenosos del género Amanita resultan incoloras.

Queda prohibida la venta de mezclas de distintas especies de hongos.

Se permite el blanqueado de los hongos destinados al consumo, mediante anhídrido sulfuroso o bisulfitos alcalinos, a la dosis estrictamente necesaria, quedando prohibido el blanqueo con sales de estaño, aún cuando después se laven perfectamente.

Art. 625<sup>o</sup>) Con el nombre de Trufas o Criadillas de tierra, se entiende el producto constituido por el aparato esporígeno de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra. Deben venderse escrupulosamente lavadas y cepilladas, indicándose en el rótulo si se trata de trufas negras (maduras) negro-violetas, blancas o grises (incompletamente maduras) y el lugar de la recolección.

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 1  
concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

MANZANAS Y PERAS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las manzanas y las peras de mesa y para usos culinarios, es decir a los frutos frescos de las diversas variedades de Pyrus Malus L. y Pyrus Communis L., destinadas a ser suministradas frescas al consumidor, excluyéndose las manzanas y las peras destinadas a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las manzanas y las peras de mesa y para uso culinario, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

La norma se refiere a las manzanas y las peras en general, quedando a la iniciativa de cada país la designación de las variedades específicas que pudieran incluirse en ella.

B. Requisitos mínimos

i) Las frutas deberán estar:

- enteras;
- sanas (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase);
- limpias (libres de todo vestigio de productos químicos);
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños.

ii) Las frutas deberán haber sido recolectadas cuidadosamente a mano y estarán suficientemente desarrolladas. Su madurez será de un grado tal que permita que las frutas resistan el transporte y la manipulación; que puedan conservarse en condiciones apropiadas hasta el momento de su consumo, y que satisfagan los requisitos comerciales del lugar a que se las envíe.

C. Clasificación

i) Clase "extra"

Las frutas de esta clase habrán de ser de calidad superior. Su forma, tamaño y color serán los característicos de la variedad de que se trate y el pedúnculo deberá estar intacto. No tendrán ningún defecto.

ii) Clase "I"

Las frutas de esta clase habrán de ser de buena calidad. Deberán poseer las características propias de la variedad de que se trate. Sin embargo, podrá tolerarse lo siguiente:

- una forma ligeramente defectuosa;
- un ligero defecto de tamaño;
- un color ligeramente defectuoso.

El pedúnculo podrá estar levemente dañado.

La pulpa deberá estar perfectamente sana. Sin embargo, en cada fruta se consentirán los defectos de la piel que no perjudiquen el aspecto general ni la duración de la misma, dentro de los límites siguientes:

- los defectos de forma alargada no deberán tener más de 2 cm. de longitud;
- por lo que a otros defectos se refiere, la superficie total de éstos no deberá ser mayor de 1 cm.<sup>2</sup>, exceptuadas las macas que no deberán ocupar una superficie mayor de 1/4 cm.<sup>2</sup>;
- las peras no deberán ser arenosas.

iii) Clase "II"

Esta clase comprende las frutas de calidad comercial que no pueden incluirse en las clases superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados.

Se consentirán defectos de forma, desarrollo y color siempre que la fruta conserve sus características. El pedúnculo podrá faltar con tal que la piel esté intacta.

La pulpa no deberá presentar defectos importantes. No obstante, en cada fruto se tolerarán defectos de la piel dentro de los límites siguientes:

- defectos de forma alargada: longitud máxima 4 cm.;
- por lo que se refiere a los demás defectos, la superficie total de éstos no deberá ser mayor de 2,5 cm.<sup>2</sup> con excepción de las macas, cuya superficie no pasará de 1 cm.<sup>2</sup>.

III. TAMAÑO

El tamaño se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia de diámetro entre las frutas de un mismo envase no habrá de ser mayor de 5 mm.:

- 1) para las frutas de la clase "extra";
- 2) para las frutas de las clases I y II envasadas en capas de varias hileras.

La diferencia de diámetro podrá llegar a ser hasta de 10 mm. para las frutas de la clase I envasadas a granel.

No se fija límite alguno para las frutas de la clase II envasadas a granel.

La determinación del tamaño es obligatoria para las frutas de la clase "extra".

Además se requiere un tamaño mínimo para las frutas de todas las clases, según se indica a continuación:

<u>Manzanas</u>	<u>Extra</u>	<u>I</u>	<u>II</u>
Variedades de fruto grande	65 mm.	60 mm.	55 mm.
Otras variedades	60 mm.	55 mm.	50 mm.
<u>Peras</u>			
Variedades de fruto grande	60 mm.	55 mm.	50 mm.
Otras variedades	55 mm.	50 mm.	45 mm.

Excepcionalmente y para las peras de verano comprendidas en una lista completa comunicada por los países interesados, no se establecerá ningún tamaño mínimo para los envíos efectuados con anterioridad al 1º de agosto.

#### IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias respecto de la calidad y el tamaño para las frutas, contenidas en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

##### A. Tolerancias de calidad

i) Clase "extra": Cinco por ciento, del número o el peso de las frutas, de frutas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inmediatamente inferior (clase I) o, excepcionalmente, los de las frutas comprendidas dentro de las tolerancias relativas a dicha clase.

ii) Clase "I": Diez por ciento, del número o el peso de las frutas, de frutas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inferior (clase II) o, excepcionalmente, los de las frutas comprendidas dentro de las tolerancias relativas a dicha clase.

iii) Clase "II": Diez por ciento, del número o el peso de las frutas, de frutas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, con exclusión de las frutas que estén visiblemente atacadas de putrefacción o que presenten magulladuras intensas o grietas sin cicatrizar.

Para todas las clases, las tolerancias anteriores no podrán exceder en ningún caso de 2 por ciento cuando se trate de frutas agusanadas o deterioradas

##### B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: Diez por ciento, del número o el peso de las frutas contenidas en un envase, de frutas que se ajusten al tamaño inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

10 por ciento para la clase "extra";

15 por ciento para las clases I y II.

Todos los porcentajes anteriores se aplican a las muestras examinadas durante el control.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente frutas de origen, variedad y calidad iguales, y del mismo grado de madurez.

En el caso de la clase "extra" la uniformidad se aplica también al tamaño y al color.

B. Envase

Las frutas deberán envasarse en modo tal que queden debidamente protegidas.

El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con la fruta. Esta, una vez envasada, deberá estar libre de materias extrañas como hojas o ramitas.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

"Manzanas" o "peras" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera).

Nombre de la variedad para las clases "extra" y I.

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Tamaño o número de las frutas (excepción hecha de las frutas envasadas desordenadamente).

E. Marca oficial de control (facultativa)

(En los envases de más de 15 Kg., los rótulos empleados habrán de tener no menos de 40 cm.<sup>2</sup> de superficie).

Nota de la Secretaría

Esta norma debe leerse a la luz del folleto explicativo, acompañado de fotografías en color para facilitar la clasificación de la fruta, publicado por la OCDE. Puede obtenerse de la OCDE o de sus agentes de venta, con la referencia "Documentation in Agriculture and Food, 1961 Series No. 47" (Documentación sobre agricultura y alimentación, Serie Núm. 47, 1961).

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 2

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de los

TOMATES

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a los tomates, es decir a los frutos frescos de las diversas variedades de Lycopersicum Esculentum Mill., destinados a ser suministrados frescos al consumidor, excluyéndose los tomates destinados a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir los tomates, una vez listos para su expedición, después de preparados y envasados.

B. Requisitos mínimos

1) Los tomates deberán estar:

- enteros;
- sanos (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase);
- limpios (libres de todo vestigio de productos químicos);
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños.

ii) Su madurez será de un grado tal que permita que los tomates resistan el transporte y la manipulación; que pueda conservarse en condiciones apropiadas hasta el momento de su consumo, y que satisfagan los requisitos comerciales del lugar a que se los envíe.

C. Clasificación

1) Clase "extra"

Los tomates de esta clase habrán de ser de calidad superior. Su pulpa deberá ser consistente y los frutos deberán poseer las características propias de la variedad de que se trate. No tendrán ningún defecto. No se admitirán los "dorsos verdes".

Se distingue entre:

- tomates "lisos", y
- tomates "hendidos" que son de forma regular pero presentan hendiduras; éstas, sin embargo, no deberán tener una longitud mayor de un tercio de la distancia periférica entre el pedúnculo y la punta del fruto.

ii) Clase "I"

Los tomates de esta clase habrán de ser de buena calidad. Deberán ser razonablemente consistentes, sin defectos graves y poseerán todas las características propias de la variedad de que se trate. Podrán presentar magulladuras ligeras. Se excluyen las grietas cicatrizadas o sin cicatrizar y los "dorsos verdes" visibles.

Se distinguen entre:

- tomates "lisos", y
- tomates "hendidos". Estos tomates habrán de ser, sin embargo, de forma regular.

iii) Clase "II"

Esta clase comprende los tomates de calidad comercial que no pueden incluirse en las clases superiores.

Estos tomates podrán ser de forma irregular pero habrán de satisfacer los requisitos mínimos especificados anteriormente.

Habrán de ser razonablemente consistentes y no deberán tener grietas sin cicatrizar.

Se permitirán las grietas cicatrizadas de longitud no mayor de 3 cm.

III. TAMAÑO

La determinación del tamaño es obligatoria para los tomates de la clase "extra". El tamaño se determina por el diámetro ecuatorial máximo.

Los tomates deberán clasificarse de acuerdo con la escala siguiente:

35 mm. y más, pero menos de 40 mm.				
40 mm.	"	"	"	47 mm.
47 mm.	"	"	"	57 mm.
57 mm.	"	"	"	67 mm.
67 mm.	"	"	"	77 mm.
77 mm.	"	"	"	87 mm.

Los tomates hendidos del tamaño mayor no podrán incluirse en la clase "extra".

Para los tomates de las clases I y II cuyo tamaño no se haya determinado, el diámetro mínimo deberá ser 35 mm.

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias respecto de la calidad y el tamaño para los tomates, contenidos en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

A. Tolerancias de calidad

i) Clase "extra": Cinco por ciento, del número o el peso de los tomates, de tomates que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inmediatamente inferior (clase I), con no más de 2 por ciento de tomates con grietas.

ii) Clase "I": Diez por ciento, del número o el peso de los tomates, de tomates que no satisfagan los requisitos propios de la clase, pero que satisfagan los de la clase inferior (clase II), con no más de 5 por ciento de tomates con grietas.

iii) Clase "II": Diez por ciento, del número o el peso de los tomates, de tomates que no satisfagan los requisitos propios de la clase, pero que sean aptos para el consumo.

B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: Diez por ciento, del número o el peso de los tomates contenidos en un envase, de tomates que se ajusten al tamaño inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase, con un mínimo de 33 mm.

C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias en cuanto a calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- 10 por ciento para la clase "extra".
- 15 por ciento para las clases I y II.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme y cada envase deberá contener únicamente tomates de origen, variedad y calidad iguales. Además, para las clases "extra" y I los tomates habrán de ser de color y madurez uniformes.

Cuando los tomates estén clasificados por tamaño, cada envase deberá contener únicamente tomates del mismo tamaño.

B. Envase

El producto deberá envasarse en modo tal que quede debidamente protegido. Cuando se trate de las clases "extra" y I los tomates deberán quedar separados del fondo, los lados y la tapa, si la hay, mediante alguna protección.

El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con los tomates. Estos, una vez envasados, deberán estar libres de toda clase de materias extrañas.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

"Tomates" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera).

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

La indicación "hendidos" cuando sea pertinente.

Tamaño, o la indicación "tamaño indeterminado".

E. Marca oficial de control (facultativa)

Cuando los datos anteriores figuren en un rótulo, éste deberá fijarse en la parte exterior del envase y habrá de tener no menos de 40 cm.<sup>2</sup> de superficie.

Nota de la Secretaría

Esta norma debe leerse a la luz del folleto explicativo, acompañado de fotografías en color para facilitar la clasificación de la fruta, publicado por la OCDE. Puede obtenerse de la OCDE o de sus agentes de venta, con la referencia "Documentation in Agriculture and Food, 1963 Series No. 54" (Documentación sobre agricultura y alimentación, Serie Núm. 54, 1963).

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 3  
concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

COLIFLORES

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las coliflores, Brassica Oleracea L., var. botrytis L., destinadas a ser suministradas frescas al consumidor, excluyéndose las coliflores destinadas a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las coliflores, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

Las inflorescencias de la coliflor deberán estar:

- frescas de aspecto;
- enteras;
- sanas (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase);
- limpias (libres de todo vestigio de abono o de otros productos químicos);
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños.

C. Clasificación

i) Clase "extra"

Las coliflores de esta clase habrán de ser de calidad superior. Su forma, tamaño y color serán los característicos de la variedad.

Las inflorescencias habrán de ser:

- bien formadas, sólidas y compactas;
- de textura muy tupida;
- de color uniformemente blanco o ligeramente crema.

No tendrán ningún defecto.

Además, cuando las coliflores se pongan a la venta "con hojas" o "con hojas recortadas" las hojas habrán de ser aparentemente frescas.

ii) Clase "I"

Las coliflores de esta clase habrán de ser de buena calidad. Deberán poseer las características propias de la variedad. Sin embargo, podrá tolerarse lo siguiente:

- una forma o un desarrollo ligeramente defectuosos;
- un color ligeramente defectuoso;
- una pelusa muy ligera.

En todos los casos las inflorescencias deberán ser:

- sólidas;
- de textura tupida;
- de coloración comprendida entre blanco y marfil (con exclusión de cualquier otra coloración);
- carentes de defectos, como manchas, hojas prominentes en la inflorescencia, daños ocasionados por parásitos animales o por enfermedades, vestigios de heladas y magulladuras.

Además, cuando las coliflores se pongan a la venta "con hojas" o "con hojas recortadas", las hojas deberán ser aparentemente frescas.

### iii) Clase "II"

Esta clase comprende las coliflores de calidad comercial que no pueden incluirse en las clases superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados.

Las inflorescencias podrán ser:

- ligeramente deformes;
- de textura algo suelta;
- de color amarillento.

Podrán tener:

- vestigios ligeros de quemaduras debidas al sol;
- una excrecencia constituida, como máximo, de cinco hojas de color verde pálido en los corimbos;
- una ligera pelusa (que sin embargo no será ni húmeda ni grasienta al tacto).

Podrán asimismo presentar dos de los defectos siguientes:

- vestigios ligeros de daños ocasionados por parásitos animales o por enfermedades;
- daño leve superficial debido a las heladas;
- magulladuras ligeras,

siempre que estos defectos no perjudiquen la duración del producto ni influyan gravemente en su valor comercial.

### III. TAMAÑO

El tamaño de las coliflores se determina por el diámetro máximo de su sección ecuatorial o por el arco medido sobre la dimensión mayor de la parte superior de la inflorescencia. (La determinación del tamaño basada sobre la medición del arco se ha adoptado con carácter temporal.)

El diámetro mínimo se fija en 11 cm. y la longitud mínima del arco, en 13 cm. La diferencia de tamaño entre la inflorescencia menor y la mayor de las contenidas en cada envase no deberá exceder de 4 cm., cuando se mida con arreglo al diámetro, o de 5 cm. cuando se mida con arreglo al arco.

#### IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias respecto de la calidad y el tamaño para las coliflores contenidas en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

##### A. Tolerancias de calidad

- i) Clase "extra": Cinco por ciento, del número de las inflorescencias, de inflorescencias que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inmediatamente inferior (Clase I).
- ii) Clase "I": Diez por ciento, del número de las inflorescencias, de inflorescencias que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inferior (clase II).
- iii) Clase "II": Diez por ciento, del número de las inflorescencias, de inflorescencias que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que sean aptas para el consumo.

##### B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: Diez por ciento, del número de las inflorescencias contenidas en un envase, de inflorescencias que se ajusten al tamaño inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase, siendo la dimensión mínima de las inflorescencias pertenecientes a la clase más pequeña 10 cm. de diámetro (o 12 cm. de arco).

##### C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- 10 por ciento para la clase "extra";
- 15 por ciento para las clases I y II.

#### V. ENVASE Y PRESENTACION

##### A. Modo de presentación

Las coliflores pueden presentarse en los tres modos siguientes:

- i) "Con hojas": o sea, las coliflores cubiertas con hojas verdes, sanas, en número suficiente y lo bastante largas para cubrir y proteger enteramente la inflorescencia. El troncho debe cortarse ligeramente por debajo de las hojas protectoras.
- ii) "Sin hojas": es decir, coliflores a que se han quitado todas las hojas y la parte incomedible del troncho. A lo más pueden admitirse cinco hojitas tiernas de color verde pálido, enteras, junto a la inflorescencia.

- iii) "Con hojas recortadas": es decir, coliflores a que se ha dejado un número suficiente de hojas para proteger la inflorescencia. Estas hojas deberán ser sanas y de color verde y se recortarán a no más de 3 cm. de la base de la inflorescencia.

El troncho deberá cortarse un poco por debajo de las hojas protectoras.

B. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente coliflores de calidad, tipo y forma iguales. Además, las coliflores de la clase "extra" que entren en un mismo envase habrán de tener una coloración uniforme.

C. Envase

Las coliflores deberán envasarse bien apretadas, pero sin llegar a dañar las inflorescencias. El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con las coliflores. Estas, una vez envasadas, deberán estar libres de toda materia extraña. Las coliflores de la clase "extra" deberán envasarse con especial cuidado para lograr la máxima protección posible a las inflorescencias.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

Coliflores (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera).

C. Origen del producto

Distrito de origen o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Método de determinación del tamaño.

Tamaño o número de las coliflores.

E. Marca oficial de control (facultativa)

Nota de la Secretaría

Esta norma debe leerse a la luz del folleto explicativo, acompañado de fotografías en color para facilitar la clasificación de la fruta, publicado por la OCDE. Puede obtenerse de la OCDE o de sus agentes de venta, con la referencia "Documentation in Agriculture and Food, 1963 Series No. 54" (Documentación sobre agricultura y alimentación, Serie Núm. 54, 1963).

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 4

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

CEBOLLAS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las cebollas, especie Allium Cepa L., exceptuadas las cebollas "plateadas" y las cebollas verdes con las hojas enteras.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las cebollas a que se alude en el apartado I, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

Los bulbos de las cebollas deberán estar:

- enteros;
- sanos (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase);
- limpios (libres de todo vestigio de abonos o de otros productos químicos);
- carentes de daños ocasionados por las heladas;
- suficientemente secos para el uso a que se destinen (en el caso de las cebollas para encurtir, al menos las dos primeras pieles exteriores y el tallo deberán estar completamente secos);
- carentes de toda humedad externa normal;
- carentes de olores o sabores extraños;
- por último, los tallos deberán estar retorcidos o netamente cortados y no deberán tener más de 4 cm. de largo (exceptuadas las cebollas enristradas).

C. Clasificación

i) Clase "I": Las cebollas de esta clase habrán de ser de buena calidad. Su forma y color serán los característicos de la variedad de que se trate.

Los bulbos deberán ser:

- sólidos y compactos; y estar:

- sin germinar;
- sin tallos huecos o correosos;
- libres de protuberancias debidas a un desarrollo anormal;
- prácticamente libres de manojos de raíces.

Se permitirán las grietas pequeñas en la piel exterior.

ii) Clase "II": Las cebollas de esta clase deberán satisfacer los requisitos mínimos anteriormente especificados, pero podrán diferir de las de la clase "I" en lo siguiente:

- los bulbos habrán de ser razonablemente compactos;

Podrán presentar los defectos siguientes:

- forma y color impropios de la variedad;
- señales prematuras de germinación (no más de 10 por ciento para un lote determinado);
- vestigios de rozamiento;
- leves señales ocasionadas por parásitos o debidas a enfermedades;
- pequeñas grietas cicatrizadas;
- magulladuras ligeras, cicatrizadas, que no puedan perjudicar la duración de las cebollas.

### III. TAMAÑO

Las cebollas deberán clasificarse con relación al tamaño. Este se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, conforme a las modalidades siguientes:

#### i) Cebollas para encurtir las

10 mm. y más, pero menos de 15 mm.
15 mm. " " " " 20 mm.
20 mm. " " " " 30 mm.
30 mm. " " " " 45 mm.

con una tolerancia de 2 mm. por debajo del límite mínimo o por encima del límite máximo.

#### ii) Cebollas para consumirlas frescas

Diámetro mínimo: 40 mm., permitiéndose desviaciones, con respecto a esta cifra, de hasta 20 mm. entre los bulbos contenidos en un mismo envase que lleve una indicación de que contiene cebollas de un solo tamaño.

### IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para las cebollas, contenidas en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

#### A. Tolerancias de calidad

i) Clase "I": Diez por ciento, del peso de las cebollas, de cebollas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase II.

ii) Clase "II": Diez por ciento, del peso de las cebollas, de cebollas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que sean aptas para el consumo.

B. Tolerancias de tamaño

Para las cebollas que se han de consumir frescas, 10 por ciento del peso de las cebollas contenidas en un envase, de cebollas que se ajusten al tamaño inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de 15 por ciento.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente cebollas de variedad, calidad y tamaño iguales.

B. Envase

Las cebollas podrán colocarse en los envases:

- en capas;
- desordenadamente;
- en ristas (de no menos de 16 bulbos, con tallos completamente secos).

En el momento de envasarlas deberán estar libres de toda materia extraña.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

"Cebollas" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera).

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Tamaño.

Peso.

E. Marcas oficiales de control (facultativa)

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 5

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

LECHUGAS, ESCAROLAS DE HOJA RIZADA Y ESCAROLAS DE HOJA ANCHA

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las lechugas (es decir las variedades de Lactuca sativa L., excluyendo la lechuga de corta), a las escarolas de hoja rizada (Cichorium endivia L. var. crispata.) y a las escarolas de hoja ancha (Cichorium endivia L. var. latifolia) destinadas a ser suministradas frescas al consumidor.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir los productos arriba mencionados, después de preparados y envasados.

B. Requisitos mínimos

i) Estos productos deberán estar:

- enteros;
- sanos (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase);
- frescos de aspecto;
- limpios y arreglados, esto es, prácticamente desprovistos de todas las hojas manchadas con tierra, de mantillo o de arena y de vestigios de abonos o de otros productos químicos;
- turgentes;
- no espigados;
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños.

ii) Estos productos deberán presentar un desarrollo normal para la temporada y para el período de comercialización. En el caso de la lechuga, se permitirá una coloración rojiza, debida a la producción de temperaturas bajas durante el período vegetativo, a menos que esta coloración altere profundamente el aspecto de la lechuga.

iii) Las raíces deberán cortarse junto a la base de las hojas externas y el corte deberá estar limpio al expedir el producto.

C. Clasificación

i) Clase "I"

Los productos de esta clase habrán de ser:

- de buena conformación;
- compactos (con excepción de las lechugas cultivadas bajo vidrio);
- compactos;

- habrán de estar libres de daños ocasionados por parásitos animales, de enfermedades, y de defectos que influyan en su comestibilidad;
- libres de todo indicio de daños ocasionados por las heladas y prácticamente libres de daños físicos;
- habrán de ser del color característico de la variedad.

Las lechugas deberán tener un solo cogollo bien formado; sin embargo, en el caso de las lechugas cultivadas bajo vidrio se admitirá que el cogollo no esté perfectamente formado.

El cogollo amarillento de las escarolas de hoja rizada y de las de hoja ancha deberá constituir por lo menos un tercio de la planta.

#### 11) Clase "II"

Esta clase comprende las lechugas de calidad comercial que no pueden incluirse en la clase superior, pero que satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados.

Los productos de esta clase deberán estar:

- razonablemente bien formados;
- libres de daños ocasionados por parásitos animales, o de enfermedades que puedan influir gravemente en su comestibilidad;
- libres de daños físicos graves.

Se consentirá una ligera alteración de la coloración.

Las lechugas podrán tener un cogollo pequeño; en el caso de las lechugas cultivadas bajo vidrio, se admitirá la falta de cogollo.

Los cogollos de las escarolas de hoja rizada y de las de hoja ancha habrán de ser de color amarillo.

#### I. TAMAÑO

El tamaño se determina por el peso neto de un centenar de piezas o de una

##### Peso mínimo

#### i) Lechugas

Las lechugas cultivadas al aire libre deberán pesar por lo menos 15 Kg. las 100 piezas, o sea, 150 g. cada lechuga. Las lechugas cultivadas bajo vidrio habrán de pesar por lo menos 8 Kg. las 100 piezas, es decir, 80 g. cada lechuga.

#### ii) Escarolas de hoja rizada y de hoja ancha

Las escarolas de hoja rizada y las de hoja ancha cultivadas al aire libre deberán pesar por lo menos 20 Kg. las 100 piezas, o sea 200 g. cada escarola. Las escarolas de hoja rizada y las de hoja ancha cultivadas bajo vidrio deberán pesar por lo menos 15 Kg. las 100 piezas, es decir, 150 g. cada escarola.

Las escarolas de hoja rizada y las de hoja ancha cultivadas bajo vidrio deberán pesar por lo menos 15 Kg. las 100 piezas, es decir, 150 g. cada escarola.

B. Uniformidad

i) Lechugas

En cada envase, la diferencia de peso entre las piezas menos pesadas y las más pesadas no deberá ser mayor de:

- 20 g. para las lechugas que pesen menos de 11 Kg. las 100 piezas (110 g. cada lechuga);

- 40 g. para las lechugas que pesen entre 11 y 20 Kg. las 100 piezas (entre 110 y 200 g. cada lechuga);

- 100 g. para las lechugas que pesen más de 20 Kg. las 100 piezas (200 g. cada lechuga).

ii) Escarolas de hoja rizada y de hoja ancha

En cada envase, la diferencia de peso entre las piezas menos pesadas y las más pesadas no deberá ser mayor de:

- 150 g. para las escarolas de hoja rizada y las de hoja ancha cultivadas al aire libre;

- 100 g. para las escarolas de hoja rizada y las de hoja ancha cultivadas bajo vidrio.

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para los productos, contenidos en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

A. Tolerancias de calidad

i) Clase "I": Diez por ciento, del número de las piezas, de piezas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase II.

ii) Clase "II": Diez por ciento, del número de las piezas, de piezas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que no posean en absoluto defectos que las hagan inadecuadas para el consumo humano.

B. Tolerancias de tamaño

Diez por ciento, del número de las piezas, de piezas que no se ajusten al tamaño especificado, pero cuyo peso no sea más que 10 por ciento superior o inferior al que corresponde a dicho tamaño.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente productos de variedad, calidad y tamaño iguales.

B. Envase

Los productos deberán envasarse en modo razonable, habida cuenta del tamaño y el tipo del envase, sin dejar espacios vacíos ni ocasionar estrujaduras.

Los productos deberán estar separados del fondo, los lados mayores y la tapa del envase, mediante alguna protección apropiada.

Las lechugas y las escarolas de hoja rizada deberán disponerse formando dos capas, con los cogollos enfrentados (tres capas en el caso de tratarse de envases que haya que devolver); las lechugas romanas y las escarolas de hoja ancha podrán envasarse echadas.

El papel o cualquier otro material que se utilice deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con los productos. Estos, una vez envasados, deberán estar libres de toda materia extraña, como hojas sueltas y trozos de troncho.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

"Lechugas", "escarolas de hoja rizada" o "escarolas de hoja ancha" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera);

de ser posible, el nombre de la variedad y, cuando sea pertinente, la indicación "cultivadas bajo vidrio".

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Tamaño (indicado por el peso mínimo de un centenar de piezas, expresado en kilogramos, o por el peso mínimo de una pieza) o por el número de piezas.

E. Marca oficial de control (facultativa)

Nota de la Secretaría

Esta norma debe leerse a la luz del folleto explicativo, acompañado de fotografías en color para facilitar la clasificación de la fruta, publicado por la OCDE. Puede obtenerse de la OCDE o de sus agentes de venta, con la referencia "Documentation in Agriculture and Food, 1963 Series No. 54" (Documentación sobre agricultura y alimentación, Serie Núm. 54, 1963).

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 6 A, B, C

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de los  
Melocotones, Albaricoques y Ciruelas  
que se destinan al comercio entre los países de Europa

A. MELOCOTONES

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a los melocotones, es decir, al fruto de las diversas variedades de Prunus Persica Sieb. y Zucc., destinados a ser suministrados frescos, al consumidor, excluyéndose los melocotones destinados a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir los melocotones, una vez listos para su expedición, después de preparados y envasados.

La norma se refiere a los melocotones en general, quedando a la iniciativa de cada país la designación de las variedades específicas que pudieran incluirse en ella.

B. Requisitos mínimos

i) Los melocotones deberán estar:

- enteros;
- sanos (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase)
- limpios (libres de todo vestigio de productos químicos);
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños.

ii) Los melocotones deberán haber sido recolectados cuidadosamente a mano y estarán suficientemente desarrollados. Su madurez será de un grado tal que permita que los melocotones resistan el transporte y la manipulación; que puedan conservarse en condiciones apropiadas hasta el momento de su consumo; y que satisfagan los requisitos comerciales del lugar a que se los envíe.

C. Clasificación

i) Clase "extra"

Los melocotones de esta clase habrán de ser de calidad superior. Su forma, tamaño y color serán los característicos de la variedad de que se trate, habida cuenta del distrito donde se produzcan. No tendrán ningún defecto.

ii) Clase "I"

Los melocotones de esta clase habrán de ser de buena calidad. Deberán poseer las características propias de la variedad de que se trate, habida cuenta del distrito donde se produzcan. Sin embargo, podrá tolerarse un ligero defecto en la forma, el tamaño y la coloración.

La pulpa deberá estar perfectamente sana.

Se consentirán los efectos de la piel que no perjudiquen el aspecto general del fruto ni su duración.

Los defectos de forma alargada no tendrán una longitud mayor de 1 cm.

Por lo que se refiere a los demás defectos, la superficie total de éstos no deberá ser mayor de 0,5 cm<sup>2</sup>.

iii) Clase "II"

Esta clase comprende los melocotones de calidad comercial que no pueden incluirse en las clases superiores, pero que poseen los requisitos mínimos anteriormente especificados.

Se consentirán los defectos de la piel que no perjudiquen el aspecto general ni la duración del fruto, siempre que tales defectos no tengan una longitud superior a 2 cm., en los defectos de forma alargada, ni una superficie total mayor de 1,5 cm<sup>2</sup>, en el caso de todos los demás defectos.

III. TAMAÑO

El tamaño se determina por:

- la circunferencia, o
- el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Los melocotones deberán clasificarse con arreglo a la escala siguiente:

<u>Diámetro</u>	<u>Designación simbólica del tamaño</u>	<u>Circunferencia</u>
90 mm. y más	AAAA	28 cm. y más
81 mm. y más, pero menos de 90 mm.	AAA	25 cm. y más, pero menos de 28 cm.
74 " " " " " " 81 mm.	AA	23 " " " " " " 25 cm.
68 " " " " " " 74 mm.	A	21 " " " " " " 23 cm.
62 " " " " " " 68 mm.	B	19 " " " " " " 21 cm.
56 " " " " " " 62 mm.	C	17,5" " " " " " 19 cm.
50 " " " " " " 56 mm.	D	16 " " " " " " 17,5cm.

El tamaño mínimo admitido para la clase "extra" es 17,5 cm. (de circunferencia) y 56 mm. (de diámetro).

Además, los melocotones (excepto los pertenecientes a la clase "extra") con una circunferencia de 15 ó 16 cm., o un diámetro de 47 a 50 mm. se admitirán hasta el 31 de julio.

La determinación del tamaño es obligatoria para los melocotones de todas las clases.

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para los melocotones, contenidos en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

A. Tolerancia de calidad

- i) Clase "extra": Cinco por ciento, del número o el peso de los melocotones, de melocotones que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inmediatamente inferior (clase I).
- ii) Clase "I": Diez por ciento, del número o el peso de los melocotones, de melocotones que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inmediatamente inferior (clase II).
- iii) Clase "II": Diez por ciento, del número o el peso de los melocotones, de melocotones que no satisfagan los requisitos mínimos, pero que estén aptos para el consumo.

B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: Diez por ciento, del número o el peso de los melocotones contenidos en un envase, de melocotones cuyo tamaño sea hasta 1 cm. mayor o menor que el tamaño indicado en el envase.

C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- 10 por ciento para la clase "extra",
- 15 por ciento para las clases I y II

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente melocotones de variedad, calidad, grado de madurez y tamaño iguales, y, por lo que se refiere a la clase "extra", el contenido de cada envase deberá ser además de un mismo color.

B. Envase

Los melocotones deberán envasarse en modo tal que queden debidamente protegidos.

El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con la fruta.

Esta podrá colocarse en los envases en cualquiera de los modos siguientes:

1. En pequeños envases individuales para la venta directa al consumidor;
2. En una sola capa, cuando se trate de melocotones de la clase "extra"

Cada melocotón de esta clase deberá protegerse con una envoltura para él solo;

3. En una o dos capas, cuando se trate de melocotones de las Clases "I" y "II"

Los melocotones, una vez preparados para la venta, deberán estar libres de materias extrañas.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador	}	Nombre y dirección, o identificación simbólica
Expedidor		

B. Naturaleza del producto

"Melocotones" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera).

Nombre de la variedad para las clases "extra" y "I".

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Tamaño y número de los melocotones o ambas cosas.

E. Marca oficial de control (facultativa).

---

## B. ALBARICOQUES

### I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a los albaricoques, es decir al fruto de las diversas variedades de Prunus Armeniaca L., destinados a ser suministrados frescos al consumidor, excluyéndose los albaricoques destinados a la elaboración.

### II. REQUISITOS DE CALIDAD

#### A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir los albaricoques de mesa y para uso culinario, una vez listos para su expedición, después de preparados y envasados.

#### B. Requisitos mínimos

##### i) Los albaricoques deberán estar:

- enteros;
- sanos (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase);
- libres (de todo vestigio de productos químicos);
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños.

ii) Los albaricoques deberán haber sido recolectados cuidadosamente a mano y estarán suficientemente desarrollados. Su madurez será de un grado tal que permita que los albaricoques resistan el transporte y la manipulación; que puedan conservarse en condiciones apropiadas hasta el momento de su consumo; y que satisfagan los requisitos comerciales del lugar a que se los envíe.

#### C. Clasificación

##### i) Clase "extra"

Los albaricoques de esta clase habrán de ser de calidad superior.

Su forma, tamaño y color serán los característicos de la variedad de que se trate, habida cuenta del distrito donde se produzcan.

No tendrán ningún defecto.

ii) Clase "I"

Los albaricoques de esta clase habrán de ser de buena calidad.

Deberán poseer las características propias de la variedad de que se trate, habida cuenta del distrito donde se produzca la fruta. La pulpa deberá estar perfectamente sana. Sin embargo, podrán tolerarse los defectos siguientes:

- una forma o un tamaño ligeramente defectuosos;
- un color ligeramente defectuoso;
- leves señales de rozamientos;
- quemaduras ligeras,

siempre que estos defectos no perjudiquen el aspecto exterior de los albaricoques ni su duración. Los defectos de forma alargada no deberán tener una longitud mayor de 1 cm.; por lo que a los otros defectos se refiere, la superficie total de éstos no deberá ser mayor de 0,5 cm<sup>2</sup>.

iii) Clase "II"

Esta clase comprende las frutas de calidad comercial que no pueden incluirse en las clases superiores, pero que poseen los requisitos mínimos anteriormente especificados. Se consentirán los defectos en la piel que no puedan perjudicar el aspecto general de los albaricoques ni su duración, siempre que estos defectos no tengan una longitud mayor de 2 cm., cuando se trate de defectos de forma alargada, ni una superficie mayor de 1 cm<sup>2</sup> en el caso de todos los demás defectos.

III. TAMAÑO

El tamaño se determina o por la circunferencia o por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Esta determinación es obligatoria para los albaricoques de las clases "extra" y "I".

Para los de las clases "I" y "II", el tamaño mínimo se fija en 30 mm. de diámetro (ó 10 cm. de circunferencia) siendo la desviación máxima permisible para los albaricoques considerados del mismo tamaño 10 mm. en el diámetro (ó 3 cm. en la circunferencia).

Para los albaricoques de la clase "extra", el tamaño mínimo permitido deberá ser por lo menos igual o mayor que el tamaño señalado para las otras clases, quedando a la discreción de cada país determinar este tamaño según la variedad. En cualquier caso, la desviación máxima permisible para los albaricoques considerados del mismo tamaño en esta clase será 5 mm. en el diámetro (ó 1,5 cm. en la circunferencia).

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para los albaricoques, contenidos en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

A. Tolerancias de calidad

- i) Clase "extra": Cinco por ciento, del número o el peso de los albaricoques, de albaricoques que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inmediatamente inferior (clase "I").

- ii) Clase "I": Diez por ciento, del número o el peso de los albaricoques, de albaricoques que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inferior (clase "II").
- iii) Clase "II": Diez por ciento, del número o el peso de los albaricoques, de albaricoques que no satisfagan los requisitos mínimos, pero que sean aptos para el consumo.

B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: Diez por ciento, del número o el peso de los albaricoques contenidos en un envase, de albaricoques cuyo tamaño sea hasta 1 cm. mayor o menor que el indicado en el envase.

C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- 10 por ciento para la clase "extra",
- 15 por ciento para las clases "I" y "II".

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente albaricoques de variedad, calidad y tamaño iguales, y en el caso de la clase "extra", el contenido habrá de ser además de un mismo color.

B. Envase

Las frutas deberá envasarse en modo tal que queden debidamente protegidas. El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con la fruta. Esta, una vez envasada, deberá estar libre de toda materia extraña.

Los albaricoques podrán colocarse en los envases en uno cualquiera de los modos siguientes:

1. en pequeños envases individuales para la venta directa al consumidor;
2. en una o más capas separadas entre sí;
3. desordenadamente, excepto en el caso de la clase "extra".

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicado en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador

Expedidor

} Nombre y dirección, o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

- "Albaricoques" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera).
- Nombre de la variedad para las clases "extra" y "I".

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Tamaño y número de los albaricoques, o ambas cosas (excepto en el caso de los envasados desordenadamente).

E. Marca oficial de control (facultativa)

---

## C. CIRUELAS

### I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las ciruelas de las diversas variedades de

- Prunus domestica L.
- Prunus insititia L.
- Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Rexbough),

destinadas a ser suministradas frescas, al consumidor excluyéndose las ciruelas destinadas a la elaboración.

### II. REQUISITOS DE CALIDAD

#### A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las ciruelas de mesa y para uso culinario, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

#### B. Requisitos mínimos

- i) Las ciruelas deberán estar:
  - enteras;
  - sanas (a reserva de las disposiciones particulares aplicable para cada clase)
  - limpias (libres de todo vestigio de productos químicos);
  - carentes de toda humedad externa anormal;
  - carentes de olores o sabores extraños.
- ii) Las ciruelas deberán estar suficientemente desarrolladas. Su madurez será de un grado tal que permita que las frutas resistan el transporte y la manipulación; que puedan conservarse en condiciones apropiadas hasta el momento de su consumo; y que satisfagan los requisitos comerciales del lugar a que se las envíe.

#### C. Clasificación

- i) Clase "extra": Las ciruelas de esta clase habrán de ser de calidad superior. Su forma, tamaño y color serán los característicos de la variedad de que se trate. Habrán de estar:
  - carentes de todo defecto;
  - prácticamente recubiertas de su polvillo característico, según la variedad;
  - y deberán ser de pulpa compacta.

Las ciruelas de la clase "extra" deberán haber sido recolectadas cuidadosamente a mano.

ii) Clase "I"

Las ciruelas de esta clase habrán de ser de buena calidad.

Deberán poseer las características propias de la variedad de que se trate.

Sin embargo, podrá tolerarse lo siguiente:

- una forma ligeramente defectuosa;
- un ligero defecto de tamaño;
- un color ligeramente defectuoso.

En cada ciruela se consentirán los defectos de la piel que no perjudiquen el aspecto general ni la duración de la misma, dentro de los límites siguientes:

- los defectos de forma alargada no deberán tener una longitud mayor que un tercio del diámetro máximo de la fruta.

En particular, se tolerarán las grietas cicatrizadas en las variedades claudias "Golden gage". 1/

El pedúnculo podrá estar dañado o faltar, siempre que de ello no derive el riesgo de que la ciruela se pudra.

Las ciruelas de la clase "I" deberán haber sido recolectadas cuidadosamente a mano.

iii) Clase "II"

Esta clase comprende las frutas de calidad comercial que no pueden incluirse en las clases superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados.

Se consentirán los defectos de la piel que no perjudiquen el aspecto externo de la ciruela ni su conservación, siempre que tales defectos no ocupen una superficie mayor que la cuarta parte de la superficie total de la fruta.

III. TAMAÑO

Las ciruelas deberán clasificarse a partir de un tamaño mínimo fijado por cada país de conformidad.

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para las ciruelas, contenidas en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

---

1/ Definición: Ciruelas claudias ("Green Arpicots, Dauphines, Greengages) que tienen la piel verde con reflejos amarillentos.

A. Tolerancias de calidad

i) Clase "extra"

Cinco por ciento, del número o el peso de las ciruelas, de ciruelas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inmediatamente inferior (Clase I).

ii) Clase "I"

Diez por ciento, del número o el peso de las ciruelas, de ciruelas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase inferior (Clase II).

iii) Clase "II"

Diez por ciento, del número o el peso de las ciruelas, de ciruelas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que sean aptas para el consumo.

B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: Diez por ciento, del número o el peso de las ciruelas contenidas en un envase, de ciruelas que se ajusten al tamaño inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- 10 por ciento para la Clase "extra";
- 15 por ciento para las Clases I y II.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente ciruelas de variedad, calidad y tamaño iguales y, cuando se trate de ciruelas de la Clase "extra" dicho contenido habrá de ser además de un mismo color.

B. Envase

Las ciruelas deberán envasarse en modo tal que queden debidamente protegidas. El papel o cualquier otro material que se utilice deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con la fruta. Esta, una vez envasada, deberá estar libre de toda materia extraña.

Las ciruelas podrán colocarse en los envases en cualquiera de los modos siguientes:

1. en pequeños envases individuales para la venta directa al consumidor;
2. en una o más capas separadas entre sí;
3. desordenadamente, excepto en el caso de la Clase "extra".

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

- "Ciruelas" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera)
- Nombre de la variedad para las Clases "extra" y I.

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional, o local

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Tamaño o número de las ciruelas, o ambas cosas (excepto en el caso de las envasadas desordenadamente).

E. Marca oficial de control (facultativa)

Nota de la Secretaría

Esta norma debe leerse a la luz del folleto explicativo, acompañado de fotografías en color para facilitar la clasificación de la fruta, publicado por la OCDE. Puede obtenerse de la OCDE o de sus agentes de venta, con la referencia "Documentation in Agriculture and Food, 1963 Series No. 54" (Documentación sobre agricultura y alimentación, Serie Núm. 54, 1963).

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 7

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

PATATAS TEMPRANAS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las patatas (Solanum tuberosum) tempranas destinadas al consumo humano, excluyéndose las destinadas a la elaboración. Por "patatas tempranas" se entienden las patatas recolectadas generalmente antes de que estén completamente maduras, comercializadas inmediatamente después de su recolección, y cuya piel se puede quitar fácilmente por raspadura.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las patatas tempranas, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

Las patatas tempranas deberán estar o ser:

- enteras;
- sanas;
- limpias (libres de todo vestigio de abonos o de otros productos químicos);
- compactas;
- sin abrir;
- sin grietas ni magulladuras;
- sin coloraciones verdes;
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños.

Además, los tubérculos deberán poseer la forma y el aspecto característicos del tipo de que se trate.

III. TAMAÑO

El tamaño de las patatas tempranas se determina mediante una criba de malla cuadrada o por el peso.

A. Determinación del tamaño mediante una criba de malla cuadrada

Los tubérculos deberán medir como mínimo 28 mm. Sin embargo, los tubérculos que midan más de 17 mm. y menos de 28 mm. podrán comercializarse bajo la denominación "patatas medianas".

B. Determinación del tamaño por el peso

Los tubérculos deberán pesar como mínimo 20 g. Sin embargo, los tubérculos que pesen más de 5 g. y menos de 20 g. podrán comercializarse bajo la denominación comercial "patatas medianas".

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para las patatas, contenidas en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

A. Tolerancias de calidad

Se permitirá un máximo de 4 por ciento, del peso de los tubérculos, de desperdicios y de tubérculos que no satisfagan los requisitos en cuanto a calidad. Sin embargo, dentro de esta tolerancia general, se consentirán las siguientes tolerancias particulares máximas:

- 1 por ciento, del peso de los tubérculos, de materias extrañas, incluso tierra;
- 2 por ciento, del peso de los tubérculos, de tubérculos verdecidos;
- 0,5 por ciento, del peso de los tubérculos, de tubérculos atacados de podredumbre húmeda;
- 1,5 por ciento, del peso de los tubérculos, de tubérculos atacados de mildiu de la patata.

Las grietas de la piel y las magulladuras no constituirán defectos, siempre que no entrenen deterioración del producto y que no afecten gravemente su valor comercial.

B. Tolerancias de tamaño

i) Determinación del tamaño mediante una criba de malla cuadrada

En todo envase se tolerará un máximo de 3 por ciento, del peso de los tubérculos, de tubérculos que midan menos de 28 mm. Sin embargo, no se tolerará ningún tubérculo que mida menos de 22 mm.

Los lotes de patatas medianas podrán contener un máximo de 3 por ciento, del peso de los tubérculos, de tubérculos que midan menos de 17 mm. o más de 28 mm.

ii) Determinación del tamaño por el peso

En todo envase se tolerará un máximo de 3 por ciento, del peso de los tubérculos, de tubérculos que pesen menos de 20 g. Sin embargo, no se tolerará ningún tubérculo que pese menos de 10 g.

Los lotes de patatas medianas podrán contener un máximo de 3 por ciento, del peso de los tubérculos, de tubérculos que pesen menos de 5 g. o más de 20 g.

V. ENVASE Y PRESENTACION

Las patatas tempranas deberán ponerse en envases idóneos (sacos, redes, jaulas apropiadas, etc.) de 20, 25, 30 ó 50 Kg. de contenido neto. Sin embargo, se admitirá el envase en sacos de 10 Kg. (o menos) de contenido neto. Cuando se utilicen sacos de papel o de plástico, estos sacos habrán de estar perforados para permitir una ventilación adecuada. Todos los envases de un lote habrán de tener el mismo peso.

Las patatas tempranas contenidas en cada envase deberán ser semejantes por lo que al color de la piel y de la carne se refiere.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebiles, ya sea impresos en el mismo envase o en un rótulo asegurado al cierre, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

- Patatas tempranas

Nombre de la variedad (facultativo)

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

- Color de la carne (amarillo o blanco) y (facultativo) forma del tubérculo (redondo o alargado)

Cuando sea pertinente, "patatas medianas", o la designación equivalente en el idioma del país a que se destine la mercancía, para los tubérculos que midan entre 17 y 28 mm. o pesen entre 5 y 20 g.

Peso neto.

E. Marca oficial de control (facultativa)

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 8

P R O T O C O L O

concerniente a la normalización de las frutas y las hortalizas

I. Los Gobiernos que han notificado a la Secretaría Ejecutiva de la Comisión Económica para Europa que aceptan este Protocolo adoptarán las disposiciones generales que se exponen más adelante concernientes a la normalización de los productos y se comprometen a asegurar que estas disposiciones se pondrán en vigor para el comercio internacional entre los países de Europa, en el plazo de un año a partir del 1° de enero de 1955, de conformidad con el procedimiento que se considera en la Sección III.

\*  
\*  
\*

II. Disposiciones generales que habrán de aplicarse en Europa para la normalización comercial y el control de la calidad de las frutas y las hortalizas frescas destinadas al comercio internacional

El presente texto define las características que deberán poseer, una vez listas para su expedición, las frutas y las hortalizas de gran producción únicamente (con exclusión de ciertos productos especiales que se mencionan en el apartado siguiente) destinadas al comercio internacional entre los países de Europa y destinadas normalmente a ser vendidas o suministradas frescas al consumidor.

Este Protocolo no se aplica a las frutas ni a las hortalizas producidas en cantidades pequeñas, mediante procedimientos especiales y costosos, que posean características superiores a las de la clase "extra", y que estén envasadas en modo excepcionalmente delicado, con materiales caros.

A. Definición de los productos

Los productos para que se establecen las normas comerciales relativas a la calidad deberán definirse en la norma pertinente mediante el nombre latino del género y de la especie a que aquéllos pertenezcan (nomenclatura binaria), con indicación de un autor.

B. Disposiciones generales concernientes a la calidad

1) Requisitos mínimos

Las frutas y las hortalizas, una vez que estén listas para su expedición, deberán reunir los requisitos mínimos siguientes:

- a) deberán estar sanas e ilesas, es decir, sin defectos que puedan repercutir en su capacidad natural de resistencia, como son vestigios de deterioración o descomposición, magullamientos o grietas sin cicatrizar;
- b) deberán estar enteras, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas, libres de todo sabor u olor extraños y sin humedad externa anormal, habida cuenta de la naturaleza del producto;
- c) su tamaño y aspecto deberán ser normales en relación con la variedad, la temporada y el área de producción pertinentes;

d) su grado de madurez será tal que, teniendo en cuenta la duración normal del transporte, puedan llegar al lugar a que se las envía en buen estado, especialmente por lo que se refiere al sabor, teniendo en cuenta la variedad de que se trate.

2) Disposiciones concernientes a la clasificación.

Toda clasificación cualitativa de los productos destinados al comercio internacional deberá establecerse con arreglo a clases correspondientes a las características siguientes:

Clase "extra"

Productos de calidad superior, de forma, aspecto, color y sabor característicos de la variedad <sup>1/</sup> de que se trate, prácticamente exentos de defectos que repercutan en su aspecto externo, y envasados con sumo cuidado.

Clase "I"

Productos de buena calidad, "comercialmente" libres de defectos y envasados cuidadosamente.

Clase "II"

Productos que pueden presentar ciertos defectos que no perjudiquen su calidad intrínseca, y que satisfacen los requisitos mínimos generales anteriormente definidos.

En el caso de los productos para los que no se requiere una clasificación en tres clases, y también en el de aquéllos para los que el establecimiento de una cuarta clase pudiera ser conveniente, la relación entre las clases anteriormente numeradas y la clase o las clases adoptadas para cada uno de tales productos deberá definirse con respecto a las normas propuestas para el producto de que se trate.

En cada envase podrá tolerarse un cierto porcentaje de productos que no satisfagan los requisitos de la clase pertinente, pero esta tolerancia no deberá exceder de 5 por ciento del número de los productos en el caso de la clase "extra", y de 10 por ciento en el de las clases "I" y "II".

En ningún caso se podrán aplicar las tolerancias a los productos atacados de podredumbre o que presenten magulladuras intensas o grietas sin cicatrizar.

C. Tamaño

En el caso de los productos sujetos normalmente a clasificación por el tamaño (como son muchas frutas y hortalizas de la clase "extra"), éste podrá determinarse, según el producto de que se trate, en función de una o varias de las magnitudes siguientes:

- diámetro, circunferencia o peso de la pieza mayor y de la menor de un envase;
- número de piezas por kilogramo;
- número de piezas en un tipo determinado de envase.

1/ Las variedades que puedan incluirse en la clase "extra" se especificarán, en la medida de lo posible, en las normas nacionales.

En cada envase se podrá permitir un cierto porcentaje de productos de tamaño inferior o superior al especificado, pero esta tolerancia no deberá exceder de 10 por ciento, del número de las piezas, de piezas mayores o menores que el tamaño indicado en el envase.

D. Presentación

Todos los productos contenidos en cada envase deberán ser de la misma variedad, de la misma clase, y de tamaño más o menos semejante; y cuando la clasificación se haga por tamaño, deberán ser de la misma clase por lo que respecta al tamaño.

Los productos deberán envasarse en modo honesto y racional, habida cuenta de la índole y las exigencias del transporte.

En el caso de las expediciones a granel (este método se aceptará únicamente para ciertos productos y en determinadas condiciones) los productos deberán satisfacer los requisitos mínimos de la clase "II", anteriormente indicados, o, si la hay, de una clase "III".

E. Rotulación

Los envases que contengan frutas y hortalizas deberán llevar en su parte exterior los datos siguientes marcados de modo claro e indeleble: 1/

a) Identificación:

Envasador }  
                  | } Nombre y dirección, o identificación simbólica  
Expedidor     }

b) Naturaleza del producto

Se mencionará la variedad cuando sea oportuno.

c) Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

d) Especificaciones comerciales

- Peso medio tipo (luego que la normalización de los envases lo permita);
- Clase en cuanto a calidad;
- Clase en cuanto a tamaño (si procede) o indicación del tamaño o el número de las piezas.

e) Marca de control (facultativa)

Símbolo que certifique que se ha aplicado el control. Sin embargo, podrá utilizarse también un certificado de exportación para establecer que el envío en cuestión ha sido inspeccionado y controlado debidamente.

Estas disposiciones no se aplicarán a los productos enviados en envases que haya que devolver. Las indicaciones contenidas en esta sección deberán incluirse en un certificado aparte unido al envío.

1/ Se permitirán los rótulos sujetos convenientemente.

F. Disposiciones complementarias

1) Envío

Los productos se cargarán y colocarán en el vehículo de transporte en modo racional, y las condiciones del transporte deberán ser tales que se tenga la seguridad de que los productos llegarán al punto a que se los envíe en el mejor estado posible, habida cuenta de su naturaleza, de la época del año, de la índole del transporte y de la duración de éste.

2) Control oficial en el país exportador

a) Organización

Las normas que se hayan de aplicar y la reglamentación relativa al control deberán dictarlas los poderes públicos. Esta disposición no limita en modo alguno el derecho de control que el comprador puede ejercer.

Las operaciones de control propiamente dichas podrán efectuarlas órganos oficiales, o asociaciones, establecimientos o personas debidamente autorizadas por los poderes públicos.

b) Ejecución del control

El control podrá hacerse en diferentes momentos, pero, para reducir al mínimo la duración del transporte, se recomienda que el control con arreglo a las normas se efectúe en el momento de la expedición de los productos y, de ser posible, al tiempo de los demás controles y de las formalidades aduaneras a que los productos exportados puedan estar sujetos.

c) Sanciones

Sin perjuicio de cualquier otra sanción impuesta por las autoridades encargadas del control, los productos que no se ajusten a los requisitos expuestos en las normas nacionales e internacionales deberán rechazarse.

Como medio de lograr la observancia de las diversas reglamentaciones emanadas de convenios internacionales, se recomienda el registro obligatorio y oficial de los exportadores o la concesión de licencias mercantiles por un órgano administrativo competente.

3) Las disposiciones de este Protocolo no se oponen a la aplicación de los reglamentos de carácter fitosanitario que estén en vigor en los países importadores.

\* \* \*

III. Todos y cada uno de los gobiernos que acepten el presente Protocolo se comprometerán a adoptar las medidas necesarias de acuerdo con la legislación nacional para adaptar sus normas referentes a los productos a las disposiciones generales expuestas en la Sección II anterior. Al obrar así se comprometerán también a someterse a las normas particulares que elabore el Grupo de Trabajo sobre Normalización de los Alimentos Perecederos con arreglo a las disposiciones generales anteriores y tendrán en cuenta en lo posible las disposiciones particulares del mismo.

\* \* \*

IV. Cuando termine el plazo fijado, el Grupo de Trabajo sobre Normalización de los Alimentos Perecederos examinará las observaciones hechas por cada país acerca del modo en que estas obligaciones se han cumplido y acerca de las dificultades con que se haya tropezado.

\* \* \*

V. El Grupo de Trabajo estará encargado de:

- redactar nuevas normas particulares y modificar, cuando sea necesario, las normas existentes a la vista de la experiencia adquirida;
- fijar los límites de tiempo necesarios para la aplicación total de las normas en cada país;
- tomar las disposiciones relativas a la organización de los controles nacionales con vistas a conseguir la uniformidad de los métodos y de los resultados;
- establecer el procedimiento de revisión de cada una de las normas en función de la evolución técnica y económica del mercado europeo.

\* \* \*

VI. El Grupo de Trabajo tendrá a su cargo también el redactar, cuando lo considere oportuno, las cláusulas de un acuerdo internacional que pueda conferir un carácter definitivo al sistema europeo de normalización de las frutas y las hortalizas.

#### Nota de la Secretaría

Esta norma debe leerse a la luz del folleto explicativo, acompañado de fotografías en color para facilitar la clasificación de la fruta, publicado por la OCDE. Puede obtenerse de la OCDE o de sus agentes de venta, con la referencia "Documentation in Agriculture and Food, 1961 Series No. 47" (Documentación sobre agricultura y alimentación, Serie Núm. 47, 1961).

ANEXO

al. Protocolo concerniente a la normalización de las frutas y las hortalizas

NOTA SOBRE LA INTERPRETACION QUE HA DE DARSE A LAS DISPOSICIONES  
CONCERNIENTES A LA PRESENTACION Y EL ENVASE DE LOS PRODUCTOS

1. En el transcurso de las deliberaciones entabladas durante su sexta reunión (24 a 27 de octubre de 1955), el Grupo de Trabajo consideró conveniente definir claramente la interpretación que se ha de dar a las disposiciones del Protocolo concerniente a la normalización de las frutas y las hortalizas (Documento AGRI/WP.1/40/Rev.1), en lo que se refieren a la presentación y el envase de los productos.
2. El Protocolo establece, como regla general, que tanto los productos propiamente dichos como las condiciones en que estos productos se envasan y transportan habrán de ser tales que permitan que los productos lleguen en buen estado al punto donde se envían. En cualquier caso corresponderá al exportador la elección de la forma del envase y la presentación que aseguren la protección más apropiada para los productos que envíe, habida cuenta del riesgo mayor o menor de que el producto en cuestión sufra daños, de la duración del transporte, etc.
3. El Grupo de Trabajo precisó:
  - que el envío "a granel" (véanse las Definiciones, más adelante) sólo se aplica normalmente a los productos de la clase "II" que sean suficientemente resistentes para soportar esta forma de transporte;
  - que el envío "a granel" no se permite normalmente para los productos de la clase "extra" y la clase "I". Por lo que a estas clases se refiere, el envío "a granel" está estrictamente prohibido para todas las frutas, pero puede utilizarse en el caso de ciertas hortalizas particularmente resistentes como son las coles;
  - que el envío "desordenadamente en envases" (véanse las Definiciones más adelante) se aplica únicamente en principio a los productos de las clases "I" y "II", y únicamente en circunstancias excepcionales podrá autorizarse para los productos de la clase "extra" que tengan un bajo valor unitario.

Definiciones

La expresión "a granel", sin más, significa la carga directa en el vehículo de transporte.

La expresión "desordenadamente en envases" significa que el producto se pone en envases sin ninguna ordenación particular, es decir, ni en capas ni de ninguna otra manera regular.

4. En vista de la necesidad de alentar a los exportadores a que adopten el tipo más económico de envase y de transporte (quedando entendido explícitamente que los productos deberán conservar su calidad hasta que lleguen al consumidor) el Grupo de Trabajo decidió que las normas particulares deberán precisar en cada caso las excepciones a las disposiciones anteriores que puedan hacerse para ciertos productos. Las normas particulares deberán establecer igualmente las disposiciones que hayan de aplicarse para cada clase de productos con respecto al tamaño y con respecto al modo de envasar los productos (en hileras o capas, o desordenadamente en envases).

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 9

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

ALCACHOFAS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las cabezuelas de Cynara Scolymus L. destinadas a ser suministradas frescas al consumidor, excluyéndose las alcachofas destinadas a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las alcachofas a que se alude en el apartado I, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

Las cabezuelas deberán estar:

- frescas de aspecto, y particularmente sin señal alguna de marchitamiento;
- enteras;
- sanas y especialmente sin deterioros perjudiciales, desde el punto de vista del consumo o almacenamiento;
- limpias, y sobre todo libres de polvo y de todo vestigio de productos químicos;
- carentes de olores y sabores extraños.

C. Clasificación

Las cabezuelas de las alcachofas se clasifican, según sus cualidades, en las tres clases siguientes:

i) Clase "extra"

Las cabezuelas de las alcachofas de esta clase habrán de ser de calidad superior. Deberán poseer todas las características (particularmente las brácteas centrales bien apretadas) y el color propios de la variedad de que se trate.

No tendrán ningún defecto.

Además, los vasos de la base no deberán presentar un principio de lignificación.

ii) Clase I

Las cabezuelas de las alcachofas de esta clase habrán de ser de buena calidad. Deberán poseer la forma propia de la variedad de que se trate, y las brácteas centrales habrán de estar bien apretadas, según corresponde a la variedad. Además los vasos de la base no deberán mostrar principio de lignificación.

Estas cabezuelas no presentarán defecto alguno, exceptuados los siguientes:

- una leve deterioración debida a las heladas (grietas);
- magulladuras muy ligeras.

### iii) Clase II

Las cabezuelas de las alcachofas de esta clase deberán ser de calidad comercializable. Podrán estar ligeramente abiertas.

Además podrán presentar los defectos siguientes;

- una forma ligeramente defectuosa;
- una deterioración debida a las heladas (alcachofas heladas);
- magulladuras ligeras;
- manchas leves en las brácteas exteriores;
- un principio de lignificación de los vasos de la base

## III. TAMAÑO

Las cabezuelas de las alcachofas se clasifican de acuerdo con el diámetro ecuatorial máximo. La escala que se expone a continuación es OBLIGATORIA para la Clase "extra" y la Clase I, y FACULTATIVA para la Clase II.

Diámetro de 13 cm. y más.

Diámetro comprendido entre 11 cm. y 13 cm., pero sin llegar a este último límite.

Diámetro comprendido entre 9 cm. y 11 cm., pero sin llegar a este último límite.

Diámetro comprendido entre 7,5 cm. y 9 cm., pero sin llegar a este último límite.

Diámetro comprendido entre 6 cm. y 7,5 cm., pero sin llegar a este último límite.

Las cabezuelas de las alcachofas de la Clase II que no se ajusten a la escala anterior DEBERAN clasificarse en el modo siguiente:

Diámetro de 13 cm. y más.

Diámetro comprendido entre 9 cm. y 13 cm. pero sin llegar a este último límite.

Diámetro comprendido entre 6 cm. y 9 cm. pero sin llegar a este último límite.

Por último, se tolerará un diámetro comprendido entre 3,5 cm. y 6 cm., pero sin llegar a este último límite en las alcachofas de las variedades "Poivrade" y "Bouquet".

## IV. TOLERANCIAS

### A. Tolerancias de calidad

#### i) Clase "extra"

En todo envase, un máximo de 5 por ciento, del número de las cabezuelas, de cabezuelas que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que satisfagan los de la Clase I.

#### ii) Clase I

En todo envase, un máximo de 10 por ciento, del número de las cabezuelas, de cabezuelas que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que satisfagan los de la clase II.

iii) Clase II

En todo envase, un máximo de 10 por ciento, del número de las cabezuelas, de cabezuelas que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero cuyos defectos no las hagan en ningún caso inadecuadas para el consumo.

B. Tolerancias de tamaño

En todo envase, un máximo de 10 por ciento, del número de las cabezuelas, de cabezuelas que no se ajusten a las normas referentes al tamaño. Sin embargo, tales cabezuelas deberán tener un tamaño comprendido en la clase inmediatamente superior o en la inmediatamente inferior, con un diámetro mínimo de 5 cm. para las cabezuelas correspondientes a la clase más pequeña (6 a 7,5 cm.).

No se permitirá ninguna tolerancia en cuanto al tamaño en las alcachofas de las variedades "Poivrade" y "Bouquet".

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

Cada envase deberá contener cabezuelas de variedad, calidad y tamaño iguales.

B. Envase

Las alcachofas deberán envasarse convenientemente habida cuenta del tamaño de las mismas y del tipo del envase, esto es, sin dejar espacios vacíos ni apretar excesivamente el producto.

Los pedúnculos no deberán tener una longitud superior a 10 cm. y habrán de estar cortados limpiamente.

Cuando se utilicen envases de madera, las alcachofas deberán estar separadas, mediante papel o mediante cualquier otra materia autorizada, al menos del fondo, de los dos lados mayores y, caso de que la tenga, de la tapa del envase. El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con las alcachofas.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador )

Expedidor )

Nombre y dirección, o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

- "ALCACHOFAS" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera)

- Nombre de la variedad para la clase "EXTRA"

- "POIVRADE" o "BOUQUET" para las cabezuelas con un diámetro comprendido entre 3,5 cm. y 6 cm., pero sin llegar a este último límite.

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Número de las cabezuelas, o peso neto.

Tamaño, expresado en diámetro mínimo y máximo de las cabezuelas.

E. Marca oficial de control (facultativa)

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 10

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

CEREZAS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las cerezas, es decir, a los frutos frescos de las diversas variedades de Prunus Avium L. y Prunus Cerasus L., destinadas a ser suministradas frescas al consumidor, excluyéndose las cerezas destinadas a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las cerezas, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

i) Las cerezas deberán estar o ser:

- enteras;
- sanas;
- compactas (según la variedad);
- limpias (sin vestigio alguno de preparados aplicados por pulverización);
- sin vestigio alguno de humedad externa anormal;
- carentes de olores y sabores extraños;
- provistas del pedúnculo; y
- sin enfermedades ocasionadas por parásitos.

Deberán estar también libres de toda tacha que pueda considerarse defecto desde el punto de vista comercial, y especialmente libres de las señales dejadas por el granizo, de quemaduras, cicatrices y magulladuras.

ii) Las cerezas deberán haber alcanzado un grado apropiado de madurez que les permita resistir el transporte y la manipulación y satisfacer los requisitos comerciales del lugar a que se las envíe.

C. Clasificación

i) Clase "extra especial"

Las cerezas de esta clase habrán de ser de calidad superior. Deberán estar bien desarrolladas y deberán poseer todas las características y el color propio de la variedad de que se trate.

ii) Clase "I"

Las cerezas de esta clase habrán de ser de buena calidad. Sin embargo, podrán estar ligeramente deformadas, y su color podrá no ser exactamente el característico de la variedad de que se trate.

### III. TAMAÑO

Las cerezas se clasifican de acuerdo con el diámetro ecuatorial máximo.

#### A. Clase "extra-especial"

El diámetro de las cerezas de esta clase deberá de ser como mínimo de 20 mm.

#### B. Clase "I"

El diámetro de las cerezas de esta clase deberá ser como mínimo de 17 mm., excepto por lo que se refiere a las variedades tempranas, en cuyo caso se tolerarán las cerezas con un diámetro no menor de 15 mm.

### IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para las cerezas, contenidas en cada envase, que no satisfagan los requisitos pertinentes.

#### A. Tolerancias de tamaño

##### i) Clase "extra-especial"

En todo envase, un máximo de 5 por ciento, del número o el peso de las cerezas, de cerezas podrán no satisfacer los requisitos de esta clase, pero deberán satisfacer los de la clase "I", con excepción de las cerezas pasadas. De este 5 por ciento, no más de 2 por ciento podrán constituirlo cerezas rajadas o comidas por los gusanos.

##### ii) Clase "I"

En todo envase, un máximo de 10 por ciento, del número o el peso de las cerezas, de cerezas podrán no satisfacer los requisitos de esta clase, pero deberán ser aptas para el consumo, y entre ellas no deberá haber cerezas pasadas. De este 10 por ciento, no más de 4 por ciento podrán constituirlo cerezas rajadas y no más de 4 por ciento cerezas comidas por los gusanos.

#### B. Tolerancias en cuanto a tamaño

En todo envase, un máximo de 10 por ciento, del número o el peso de las cerezas, podrán constituirlo cerezas de tamaño menor que el mínimo prescrito, siempre que, sin embargo, su diámetro no sea inferior a:

- 17 mm. para las cerezas de la clase "extra-especial"; (a)
- 15 mm. y, en el caso de las variedades tempranas, 13 mm. para las cerezas de la clase "I".

### V. ENVASE Y PRESENTACION

#### A. Uniformidad

El contenido de cada envase habrá de ser uniforme y lo constituirán exclusivamente cerezas de variedad y calidad iguales. Su tamaño deberá ser bastante semejante.

Además, las cerezas comprendidas en la clase "extra-especial" habrán de poseer una coloración y una madurez semejantes.

B. Envase

El envase deberá proteger satisfactoriamente las cerezas. El contenido de cada envase deberá estar libre de toda materia extraña.

El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con la fruta.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador	}	Nombre y dirección, o identificación simbólica
Expedidor		

B. Naturaleza del producto

"Cerezas"

Nombre de la variedad, cuando ello sea posible, en el caso de las cerezas de la clase "extra-especial".

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial, nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

E. Marca oficial de control (facultativa)

---

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 11

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

FRESAS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las fresas, es decir, a las diversas variedades de especies del género Fragaria, destinadas a ser suministradas frescas al consumidor, excluyéndose las fresas destinadas a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

a) Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las fresas, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

La norma se refiere a las fresas en general, quedando a la iniciativa de cada país la designación de las variedades específicas.

b) Requisitos mínimos

i) Las fresas deberán estar:

- enteras e intactas;
- con su cáliz y un corto pedúnculo verde y fresco unido (excepto en el caso de las fresas silvestres).
- sanas;
- sin mordeduras de insectos ni vestigios de enfermedades;
- limpias y, sobre todo, libres de polvo y de todo vestigio visible de productos químicos;
- frescas, pero sin lavar;
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños.

ii) Las fresas deberán haber sido recolectadas cuidadosamente a mano y su desarrollo habrá de ser completo y normal.

Su madurez y su color deberán ser de un grado tal que permitan que las fresas resistan el transporte y la manipulación, y satisfagan los requisitos comerciales del lugar a que se las envíe.

c) Clasificación

i) Clase "extra"

Las fresas de esta clase deberán ser de calidad superior.

Su coloración y su forma deberán ser las características de la variedad de que se trate y su madurez, color y tamaño deberán ser particularmente semejantes y regulares <sup>1/</sup>;

Deberán ser brillantes, según corresponde a su variedad;

No deberán tener tierra.

ii) Clase I

Las fresas de esta clase habrán de ser de buena calidad.

Podrán ser de tamaño, forma y aspecto un poco menos uniformes;

deberán estar prácticamente libres de tierra.

III. TAMAÑO

El tamaño se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las fresas deberán tener los tamaños mínimos siguientes;

	<u>Clase extra</u>	<u>Clase I</u>
Variedades grandes	30 mm.	25 mm.
Variedades pequeñas	20 mm.	15 mm.
Fresas silvestres	-	-

(En el anexo I, que se redactará más adelante, a este documento, se reproducirán diferentes listas de variedades grandes y pequeñas, establecidas por cada país con arreglo a las variedades en él cultivadas).

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para las fresas, contenidas en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

a) Tolerancias en cuanto a calidad

i) Clase "extra";

Cinco por ciento, del número o el peso de las fresas, de fresas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la clase I.

ii) Clase I:

Diez por ciento del número o el peso de las fresas, de fresas que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, con exclusión de las fresas visiblemente atacadas de podredumbre o que presenten magulladuras intensas. Para ambas clases, las tolerancias anteriores no corresponderán en ningún caso a más de dos por ciento a fresas estropeadas.

---

<sup>1/</sup> Estos requisitos de uniformidad para la clase "extra" podrán aplicarse algo menos estrictamente en el caso de las fresas silvestres.

b) Tolerancias de tamaño

Para ambas clases: Diez por ciento, del número o el peso de las fresas contenidas en un envase, de fresas que no se ajusten al tamaño mínimo requerido para la clase y el tamaño de que se trate.

c) Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

10 por ciento para la clase "extra";

15 por ciento para la clase I.

V. ENVASE Y PRESENTACION

a) Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente fresas de origen, variedad y calidad iguales. Está rigurosamente prohibido embellecer las fresas.

b) Envase

Las fresas deberán envasarse en modo tal que queden debidamente protegidas.

Los pequeños envases individuales y el papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberán ser nuevos e inocuos para el alimento del hombre. Cuando el papel o material semejante utilizado esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con las fresas. Estas, una vez envasadas, deberán estar libres de toda materia extraña.

Las fresas de la Clase "extra" deberán presentarse en forma especialmente cuidada.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes (aunque también podrán figurar en un rótulo colocado dentro del envase):

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica.

Naturaleza del producto: Fresas.

Origen del producto: Distrito de origen o denominación comercial nacional, regional, o local.

Marca registrada.

Especificación comercial: Clase

Marca oficial de control: (facultativa).

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 12

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de la

ACHICORIA "WITLOOF"

que se destina al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a los cogollos de achicoria obtenidos forzosamente de las raíces de la achicoria "witloof" o de Bruselas (variedad de Cichorium intybus L. va. foliosum Hegl.) destinados a ser suministrados frescos al consumidor.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que debe reunir la achicoria "witloof", una vez lista para su expedición, después de preparada y envasada.

B. Requisitos mínimos

i) La achicoria deberá estar:

- entera;
- sana, es decir, sin manchas de color rojizo, sin daños ocasionados por las heladas o los hongos, sin indicios de magullamiento y sin daños causados por los roedores, las enfermedades, los insectos u otros parásitos (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase);
- frescas de aspecto;
- limpias, en particular carentes de toda hoja manchada de tierra y de vestigios de abonos o de otros productos químicos;
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños;
- pálidas, esto es, de color blanco o blando amarillento;
- cortadas con limpieza inmediatamente debajo del cuello.

ii) La achicoria deberá estar desarrollada suficiente y uniformemente y lo bastante fresca para soportar el transporte y la manipulación; para conservar su buen estado hasta que llegue al lugar a que se la envíe; y para satisfacer los requisitos comerciales de este lugar.

C. Clasificación

La achicoria se clasifica, atendiendo a la calidad, en las dos clases que se definen a continuación:

i) Clase "extra"

La achicoria de esta clase habrá de ser de calidad superior. En particular deberá:

- estar bien formada;
- ser compacta;
- no presentar daños;
- tener la parte terminal cerrada y en forma aguda;
- no tener aspecto verdoso ni vítreo;
- no presentar señales de la formación de tallo en el centro.

ii) Clase I

La achicoria de esta clase habrá de ser de buena calidad. En particular deberá:

- ser bastante compacta;
- no ser verdosa;
- no presentar señales de la formación de tallo en la parte central.

Su forma podrá ser menos regular, y la parte terminal, sin estar abierta, podrá ser menos apretada y cerrada que la de la achicoria de la Clase "extra".

III. TAMAÑO

La achicoria se clasifica conforme al diámetro máximo de la sección más ancha perpendicular al eje longitudinal, y conforme a la longitud.

El diámetro de la achicoria no podrá ser en ningún caso menor de 2,5 cm., cuando la longitud de ésta sea menor de 14 cm. Dicho diámetro no podrá ser en ninguna circunstancia menor de 3 cm. cuando la longitud de la achicoria sea 14 cm. o más.

La achicoria incluida en la clase "extra" no podrá tener más de 6 cm. de diámetro; y la achicoria comprendida en la Clase I no podrá tener un diámetro mayor de 8 cm.

La longitud de la achicoria podrá estar comprendida entre 9 cm. y 17 cm. para la clase "extra" y entre 9 cm. y 20 cm. para la Clase I.

En un mismo envase:

- i) la máxima diferencia permisible de longitud entre las piezas de achicoria es 5 cm. para la clase "extra" y 8 cm. para la Clase I;
- ii) la máxima diferencia permisible de diámetro entre las piezas de achicoria es 2,5 cm. para la clase "extra" y 4 cm. para la Clase I.

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de la calidad y tamaño para la achicoria, contenida en cada envase, que no reúna los requisitos de su clase.

A. Tolerancias en cuanto a calidad

- i) Clase "extra": Cinco por ciento, del número de piezas de achicoria, de piezas de achicoria que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que satisfagan los de la Clase I.

- ii) Clase I: Diez por ciento, del número de piezas de achicoria, de piezas de achicoria que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que sean aptas para el consumo por el hombre.

B. Tolerancias de tamaño

En cada envase, diez por ciento del número de las piezas de achicoria, de piezas de achicoria cuya longitud y tamaños sea 1 cm. mayor o menor que los límites fijados para ambas dimensiones, y para la uniformidad, en la Sección III, a reserva del diámetro mínimo especificado.

C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- 10 por ciento para la clase "extra";
- 15 por ciento para la clase I.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

Cada envase no deberá contener más que achicoria de variedad, calidad y tamaño iguales.

En las capas formadas dentro de cada envase, las piezas de achicoria habrán de ser de calidad y tamaño semejantes.

B. Envase

El envase deberá ser tal que proporcione a la achicoria una protección adecuada. Los envases habrán de estar limpios e inodoros. El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando dicho papel o cualquier otro material que se emplee esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con la achicoria. Esta, una vez envasada, deberá estar libre de toda materia extraña.

La achicoria puede envasarse:

- i) en cajas,
- ii) en envases pequeños.

La achicoria deberá disponerse horizontalmente en capas superpuestas y se la colocará regularmente en cada caja. Los envases pequeños podrán contener sólo una capa de achicoria.

La achicoria deberá separarse, mediante un material protector apropiado, del fondo, los lados y la tapa del envase.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador

Expedidor

} Nombre y dirección, o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

"Achicoria" ("Witloof") (en los envases cerrados).

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local,

D. Especificaciones comerciales

Clase.

E. Marca oficial de control (facultativa)

Normas para frutas y hortalizas frescas redactadas por la Comisión Económica para Europa que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 13

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

ESPINACAS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las espinacas de las diversas variedades de Spinacia oleracea, destinadas a ser suministradas frescas al consumidor, excluyéndose las espinacas destinadas a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las espinacas, presentadas en hojas o enteras, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

Las espinacas deberán estar:

- sanas;
- frescas de aspecto;
- limpias, es decir, prácticamente libres de tierra y de vestigios visibles de abonos, plaguicidas y parásitos;
- sin tallos florales;
- carentes de olores o sabores extraños.

Las espinacas lavadas deberán estar debidamente secas.

Cuando se trate de espinacas enteras, la raíz deberá estar cortada junto a la base de las hojas exteriores.

Las espinacas habrán de hallarse en un estado tal que puedan resistir el transporte y la manipulación y satisfacer los requisitos comerciales del lugar a que se las envíe.

C. Clasificación

Las espinacas, atendiendo a la calidad, se clasifican en las dos clases que se definen a continuación:

1) Clase I

Las espinacas de esta clase pueden estar en hojas o enteras. Las hojas deberán:

- estar enteras;
- ser de color y apariencia normales para la variedad y la época en que se recojan;

- estar libres de daños ocasionados por las heladas, de parásitos animales, y de enfermedades que afecten el aspecto y la comestibilidad.

Cuando se trate de espinacas en hojas, el pecíolo de éstas no deberá tener más de 10 cm. de longitud.

ii) Clase II

Esta clase comprende las espinacas en hojas o las espinacas enteras de calidad comercial que no pueden incluirse en la Clase I, pero que satisfacen los requisitos mínimos establecidos en II B.

III. TAMAÑO

La determinación del tamaño de las espinacas no es obligatoria.

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad para las espinacas, contenidas en cada envase, que no satisfagan los requisitos propios de su clase.

i) Clase I: Diez por ciento, del peso de las espinacas, de espinacas que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que satisfagan los de la Clase II.

ii) Clase II: Diez por ciento, del peso de las espinacas de espinacas que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que sean aptas para el consumo.

Además, en el caso de las espinacas enteras, se permitirá una tolerancia del 10 por ciento, del peso de las espinacas enteras, de espinacas enteras cuya raíz no mida más de un centímetro a partir de la base de las hojas exteriores.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente espinacas de variedad y calidad iguales.

No deberán mezclarse en un mismo envase hojas de espinacas y espinacas enteras.

B. Envase

Las espinacas deberán envasarse en modo tal que queden debidamente protegidas.

El papel o cualquier otro material que se utilice deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre.

Cuando este papel o este material esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con las espinacas.

Estas, una vez envasadas, deberán estar libres de toda materia extraña, como tallos florales desprendidos, hojas amarillentas y malas hierbas.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

"Hojas de espinacas" o "espinacas enteras" (en el caso de que los envases sean cerrados).

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

E. Marca oficial de control para los productos (facultativa)

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 14

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

UVAS DE MESA

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las uvas de mesa, es decir, al fruto fresco de las variedades de Vitis vinifera L. que figuran en la lista anexa, destinadas a ser suministradas frescas al consumidor.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las uvas de mesa, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

i) Los racimos y los granos habrán de estar:

- sanos;
- limpios (en particular libres de todo vestigio visible de productos químicos)
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños .

ii) Además, los granos deberán estar:

- bien formados;
- desarrollados normalmente.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto.

(Los granos reventados o dañados deberán quitarse con tijeras, sin dejar demasiado claros los racimos).

iii) Los racimos deberán haber sido recolectados cuidadosamente. La madurez de la uva será de grado tal que ésta pueda resistir el transporte y la manipulación, y satisfacer los requisitos comerciales del lugar a que se la envíe. Los países exportadores deberán prohibir la expedición de uvas de mesa insuficientemente maduras. Los métodos de determinación de la madurez se dejan a la iniciativa de cada país, en tanto no se establezcan criterios objetivos de alcance internacional.

C. Clasificación

i) Clase "extra"

Las uvas de mesa de esta clase habrán de ser de calidad superior. Los racimos deberán tener la forma, el tamaño y la coloración característicos de la variedad de que se trate, y carecerán de defectos.

Los granos deberán ser compactos, estar sólidamente unidos al escobajo, uniformemente distribuidos a lo largo del pedúnculo común y tener prácticamente intacto el polvillo que los recubre.

ii) Clase I

Las uvas de esta clase habrán de ser de buena calidad.

La forma, el tamaño y la coloración de los racimos habrán de ser los característicos de la variedad de que se trate. Los granos deberán ser compactos, estar sólidamente unidos al escobajo y, de ser posible, poseer intacto el polvillo que los recubre. Sin embargo, podrán estar distribuidos a lo largo del pedúnculo común con menos uniformidad que en el caso de las uvas de la clase "extra".

Se tolerará lo siguiente:

- una conformación ligeramente defectuosa;
- una coloración ligeramente defectuosa;
- las quemaduras muy leves, producidas por el sol, que sólo afecten al hollejo.

III. TAMAÑO

Se establecen los siguientes requisitos de tamaño (peso) mínimo para las uvas cultivadas en invernadero y para las uvas de grano grande y de grano pequeño cultivadas en campo abierto:

	<u>Variedades de invernadero</u>	<u>Variedades de campo abierto</u>	
		<u>De grano grande</u>	<u>De grano pequeño</u>
Clase "extra"	300 g.	200 g.	150 g.
Clase I	250 g.	150 g.	100 g.

(Nota. La presente norma lleva como anexo una lista clasificada de variedades de uva).

IV. TOLERANCIAS

Con respecto a cada envase, se admitirán tolerancias para las uvas que no satisfagan los requisitos propios de su clase.

A. Tolerancias de calidad

- i) Clase "extra": Cinco por ciento, del peso de las uvas, de uvas que no satisfagan los requisitos de la Clase "extra", pero que se ajusten a los requisitos de la Clase I. Dentro de esta tolerancia, se podrá autorizar un máximo de 3 por ciento, del peso de las uvas, de granos desprendidos de la raspa.
- ii) Clase I: Diez por ciento, del peso de las uvas, de uvas que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que estén listas para el consumo. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un máximo de 3 por ciento, del peso de las uvas, de granos desprendidos de la raspa.

B. Tolerancias de tamaño

- i) Clase "extra": Diez por ciento, del peso de los racimos contenidos en un envase, de racimos que no satisfagan los requisitos de tamaño propios de esta clase, pero que satisfagan los propios de la Clase I.
- ii) Clase I: Diez por ciento, del peso de los racimos de cada envase, de racimos que no satisfagan los requisitos de tamaño propios de esta clase, pero cuyo peso mínimo sea el siguiente:

	<u>De invernadero</u>	<u>De campo abierto</u>	
		<u>De grano grande</u>	<u>De grano pequeño</u>
Por racimo	200 g.	100 g.	75 g.

C. Acumulación de las tolerancias:

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- 10 por ciento para la Clase "extra";
- 15 por ciento para la Clase I.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente racimos de la misma variedad y clase y de igual grado de madurez.

En el caso de la Clase "extra", los racimos deberán presentar un tamaño y un color idénticos poco más o menos.

En el comercio con los países de Europa central, se permitirá, con fines decorativos, la inclusión en cada envase, a petición de los importadores, de racimos de colores diferentes.

B. Envase

Las uvas deberán envasarse de modo tal que queden debidamente protegidas. En el caso de la clase "extra", las uvas deberán envasarse constituyendo una única capa cuando el contenido del envase pese más de 1 kg.

Las uvas contenidas en cada envase habrán de estar libres de toda materia extraña. El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con las uvas.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador

Expedidor

} Nombre y dirección, identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

"Uvas de mesa" (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera).  
Nombre de la variedad.

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase

E. Marca oficial de control (facultativa)

ANEXO

Lista de las variedades

Nota: El asterisco indica la posibilidad de un sinónimo más. A esta lista podrán añadirse, previa consulta con la Oficina Internacional del Vino, los nombres de otras variedades u otros sinónimos.

Uvas cultivadas en campo abierto

a) Variedades de grano grande

ALEDO  
ALPHONSE LAVALLEE  
AMASYA  
AMASYA SIYAH  
ANGELA  
BARESANA  
    = Turchesca  
    = Uva di Bisceglie  
    = Lattuario Bianco  
BLANC D'EDESSA  
CARDINAL  
COARNA BLANC  
    " Noir  
DABOUKI  
    = Malaga  
    = \*  
    = \*  
DATTIER de VALANDOVO  
DEGIRMENDERE SIYAH  
ERENKOY BEYAZI  
GEMRE  
GLORIA  
GROS COLMAN  
HONUSU  
IGNEA  
ITALIA  
    = Ideal  
KOZAK BEYAZI  
MUSCAT JULIUS  
    " MADAME MATHIASZ  
NAPOLEON  
    = \*  
    = Bicane  
OHANEZ  
    = Uva d'Almeria  
    = Almeria  
OLIVETTE BIANCHE  
OLIVETTA NERA  
    = Olivella Vibonese

PANNONIA  
PEK  
RED EMPEREUR  
REGINA  
    = Pergolone  
    = Inzolia Imperiale  
    = Mennavacca Bianca  
    = Dattier de Beyrouth  
    = Afouz-Ali (Afis-Ali)  
    = Bolgar  
    = Rosaki  
    = Reine  
    = \*  
REGINA NERA  
    = Mennavacca Nera  
    = Lattuario Nero  
SCHIAVA GROSSA  
    = Schiavone  
    = Grossvernatsch  
    = Frankenthal  
TCHAOUC  
    = Chauch  
    = Ciaouss  
    = \*  
VALENCY NOIR  
ZIBIBBO  
    = Moscato de Pantelleria  
    = Muscat d'Alexandrie  
    = \*

Uvas cultivadas en campo abierto

b) Variedades de grano pequeño

ADMIRABLE DE COURTILLER  
ALBILHO  
ANNA MARIA  
BALTALI  
CATALANESCA  
CHASSELAS (Doré, Musqué, Rose, etc.)  
x = Pendant  
= Gutedel  
= Krachgutedel  
CHELVA  
= Guarena  
CIMINNITA  
DAMASCENER WEISS  
DELIZIA DI VAPRIO  
GROS VERT  
= St. Jeannet  
= Trionfo dell'Esposizione  
JAOMET  
= St. Jacques  
= Madeleine de Jacques  
MADELEINES (Angevine, Royale, etc.)  
MANTUO  
= Villanueva  
MOSCATO D'ADDA  
MOSCATO D'AMBURGO  
= Muscat de Hambourg  
= Hamburski Misket

MOSCATO DI TERRACINA  
= Moscato di Maccarese  
OEILLADE  
= Cinsault sel.  
PANSE PRECOCE  
PERLA DE CSABA  
= Perle de Czabah  
= \*  
PERLETTE  
PIZZUTELLO  
PRECOCE DE MALINGRE  
PRIMUS  
PRUNESTA  
REGINA DEI VIGNETI  
= Reine des Vignes  
= Muskat Königin Weingärten  
= " Szőlőskertek Kiralynéja  
SERVANT  
= Servan  
SIDERITIS  
SMEDEREVKA  
SULTANINES  
= Sultaniye  
VALENSY BLANC  
VERDEA  
= Colombana bianca  
YAPINCAK

c) Uvas de invernadero

ALPHONSE LAVALLEE  
= Ribier  
BLACK ALICANTE  
= Granacke  
= Granaxa  
CANON HALL  
COLMAN  
= \*  
FRANKENTHAL  
= Grossvernatsch  
= \*  
GOLDEN CHAMPION  
GRADISCA  
GROS MAROC  
LEOPOLD III  
MUSCAT D'ALEXANDRIE  
MUSCAT DE HAMBURG  
= Hambro  
PROF. ABERSON  
ROYAL

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 15

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de los

GUISANTES PARA DESGRANAR

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a los guisantes para desgranar, es decir, a las distintas variedades de Pisum sativum L., destinados a ser suministrados frescos al consumidor, excluyéndose los guisantes destinados a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir los guisantes, una vez listos para su expedición, después de preparados y envasados.

B. Requisitos mínimos

i) Los vainas deberán ser o estar:

- del color verde característico de la variedad;
- enteras;
- sanas (a reserva de las disposiciones particulares aplicables para cada clase);
- limpias, sin hojas;
- carentes de toda humedad externa anormal;
- carentes de olores o sabores extraños;

ii) Los granos deberán ser o estar:

- frescos;
- bien formados;
- sanos, es decir, libres de daños ocasionados por los insectos o las enfermedades;
- de tamaño normal.

iii) El estado del producto deberá de ser tal que éste pueda resistir el transporte y la manipulación y satisfacer los requisitos comerciales del lugar a que se le envíe.

C. Clasificación

Los guisantes, atendiendo a la calidad, se clasifican en las dos clases que se definen a continuación:

i) Clase I

Los guisantes de esta clase habrán de ser de buena calidad.

Las vainas deberán:

- poseer la forma, el tamaño y el color característicos de la variedad de que se trate, para la etapa del desarrollo que se define más adelante para los granos;
- estar provistas del pedúnculo;
- estar libres de daños ocasionados por el granizo;
- estar frescas y turgentes;
- estar llenas y contener por lo menos cinco granos (4 granos cuando se trate de variedades tempranas), y
- no presentar señal alguna de deterioro debido a calentamiento.

Los granos deberán estar o ser:

- bien formados;
- tiernos;
- jugosos y bastante consistentes, esto es que cuando se los comprima entre dos dedos se aplasten sin deshacerse;
- no harinosos;
- de un tamaño por lo menos mitad del máximo pero sin llegar a éste;
- del color propio de la variedad de que se trate.

ii) Clase II

Los guisantes de esta clase podrán estar más maduros que los de la Clase I.

Las vainas podrán:

- tener un color ligeramente defectuoso
- presentar señales muy leves de daños en la superficie, siempre que estos daños no vayan a más y de que no exista el peligro de que afecten a los granos.

Se tolerarán las vainas no muy frescas, pero no las marchitas;

- las vainas deberán contener como mínimo tres granos.

Los granos podrán:

- tener una conformación no tan buena;
- presentar un color algo menos intenso;
- ser algo más duros.

Se excluirán los guisantes pasados.

III. TAMAÑO

La determinación del tamaño de los guisantes no es obligatoria.

IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para los guisantes, contenidos en cada envase, que no satisfagan los requisitos propios de su clase.

- i) Clase I: Diez por ciento, del peso de los guisantes, de guisantes que no satisfagan los requisitos propios de esta clase, pero que satisfagan los de la Clase II.
- ii) Clase II: Diez por ciento, del peso de los guisantes, de guisantes que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que sean aptos para el consumo.

Estas tolerancias no se aplicarán en ningún caso a los guisantes afectados de enfermedades en evolución.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente guisantes de origen, variedad y calidad iguales.

B. Envase

Los guisantes deberán envasarse en modo tal que queden debidamente protegidos.

El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquel esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con los guisantes. En los envases no habrá hojas, tallos ni otras materias extrañas.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

"Guisantes" (cuando se trate de envases cerrados)

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase

E. Marca oficial de control (facultativa)

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 16

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

JUDIAS VERDES

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las judías de las especies Phaseolus vulgaris L. y Phaseolus coccineus L. destinadas a ser suministradas verdes al consumidor, excluyéndose las judías para desgranar y las destinadas a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las judías una vez listas para su expedición después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

i) Las judías deberán estar:

- enteras;
- sanas;
- frescas de aspecto;
- limpias (particularmente libres de toda impureza o de todo vestigio visible de los productos químicos, incluidos los abonos, con que se les haya tratado);
- carentes de olores y sabores extraños;
- carentes de toda humedad externa anormal.

ii) Las judías deberán ser de tamaño suficiente. Su estado habrá de ser tal que las permita resistir el transporte y la manipulación, y satisfacer los requisitos comerciales del lugar a que se las envíe.

C. Clasificación

a) Judías estrechas

i) Clase extra

Las judías de esta clase habrán de ser de calidad superior y de la forma, el tamaño y el color característicos de la variedad de que se trate.

Deberán estar:

- turgentes;
- muy tiernas;
- sin semillas y sin hilos;
- exentas de cualquier otro defecto.

ii) Clase "I"

Las judías de esta clase habrán de ser de buena calidad. Deberán estar turgentes y tiernas y poseer la forma, el tamaño y el color característicos de la variedad de que se trate.

Se consentirá un ligero defecto de coloración, la presencia de semillas pequeñas y la de hilos cortos y poco resistentes.

iii) Clase "II"

Esta clase comprende las judías estrechas de calidad comercial que no pueden incluirse en las clases superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados.

Tales judías deberán ser razonablemente tiernas y sus semillas no deberán ser demasiado grandes.

Podrán presentar en su superficie ligeros defectos.

b) Judías de otros tipos

i) Clase "I"

Las judías de esta clase deberán ser de buena calidad y deberán poseer la forma, el tamaño y el color característicos de la variedad de que se trate. Estas judías deberán:

- estar en un estado tal que puedan partirse fácilmente a mano (esto se refiere únicamente a las judías de la variedad "mange-tout");
- ser jóvenes y tiernas;
- no tener hilos, excepto en el caso de las judías para cortar;
- estar prácticamente libres de manchas ocasionadas por el viento y de cualquier otro defecto.

Las semillas deberán ser pequeñas y tiernas en relación con la variedad de que se trate; las vainas deberán estar cerradas.

ii) Clase "II"

Esta clase comprende las judías de calidad comercial que por su calidad no pueden incluirse en la clase superior, pero que satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados. Las judías de esta clase deberán ser:

- razonablemente jóvenes y tiernas.

Las semillas podrán ser algo mayores que las de las judías de la Clase "I" pero deberán ser lo tiernas que corresponda a la variedad de que se trate.

No obstante, se consentirá que tengan en su superficie pequeños defectos y manchas leves ocasionadas por el viento. Las judías deberán estar prácticamente exentas de manchas de enmohecimiento. Se tolerarán las judías con hilo.

### III. TAMAÑO

La determinación del tamaño únicamente se requiere en el caso de las judías estrechas. El tamaño se determina por la anchura máxima de la vaina, de acuerdo con la clasificación siguiente:

- muy finas: anchura de la vaina no mayor de 6 mm.;
- finas: anchura de la vaina no mayor de 9 mm.;
- medianas; anchura de la vaina mayor de 9 mm.

Solamente las judías "muy finas" podrán incluirse en la clase extra.

Solamente las judías "muy finas" y las "finas" podrán incluirse en la Clase I.

### IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para las judías, contenidas en cada envase, que no satisfagan los requisitos propios de su clase.

#### A. Tolerancias de calidad

##### i) Clase "extra"

Cinco por ciento, del peso de las judías, de judías que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que satisfagan los de la Clase I.

##### ii) Clase "I"

Diez por ciento, del peso de las judías, de judías que no satisfagan los requisitos de esta clase, pero que satisfagan los de la Clase II; de las cuales, 5 por ciento, como máximo, podrán tener hilos cuando se trate de variedades que no deban tenerlos.

##### iii) Clase "II"

Diez por ciento, del peso de las judías, de judías que no satisfagan los requisitos mínimos, pero que sean aptas para el consumo humano. En ningún caso se admitirá entre las judías toleradas aquéllas que estén atacadas de antracnosis, es decir, de la enfermedad ocasionada por el hongo Colletotrichum (Gloeosporium) Lindemuthianum.

B. Tolerancias de tamaño (judías estrechas)

Todas las clases: Diez por ciento, del peso de las judías contenidas en cada envase, de judías que no se ajusten al tamaño especificado.

C. Acumulación de las tolerancias (judías estrechas)

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- Diez por ciento para la clase "extra";
- Quince por ciento para las clases "I" y "II".

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de todo envase habrá de ser uniforme. Cada envase deberá contener únicamente judías de la misma procedencia, y de variedad y calidad iguales.

B. Envase

El envase deberá ser de naturaleza tal que proporcione la debida protección a las judías.

El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre. Cuando aquel esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con las judías.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

En los envases cerrados: indicación del tipo ("judías escarlatas", "judías mange tout", "judías estrechas") o de la variedad.

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Tamaño (facultativo).

E. Marca oficial de control (facultativo)

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 17

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de las

ZANAHORIAS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a las zanahorias (Daucus carota L.) destinadas a ser suministradas frescas al consumidor, excluyéndose las zanahorias destinadas a la elaboración.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos que deben reunir las zanahorias, una vez listas para su expedición, después de preparadas y envasadas.

B. Requisitos mínimos

Las zanahorias deberán ser o estar:

- compactas y sin grietas;
- no hendidas y sin raíces secundarias;
- limpias, esto es, prácticamente desprovistas de tierra, arena y otras materias extrañas cuando estén sin lavar <sup>1/</sup>, y sin vestigio alguno de impurezas como tierra, arena y materia orgánica cuando estén lavadas;
- sanas, carentes de daños ocasionados por insectos, enfermedades, etc.;
- no lignificadas;
- no espigadas;
- carentes de humedad externa anormal y suficientemente secas después de lavadas;
- carentes de olores o sabores extraños.

Las zanahorias habrán de hallarse en un estado tal que puedan resistir el transporte y la manipulación y satisfacer los requisitos comerciales del lugar a que se las envíe.

C. Clasificación

Las zanahorias, atendiendo a la calidad, se clasifican en las tres clases que se definen a continuación.

---

<sup>1/</sup> Cada país se reserva el derecho de fijar una cantidad máxima de tierra adherida, pero 2 por ciento se considera normal para las clases I y II.

1. Clase "extra"

Las zanahorias de esta clase habrán de ser de calidad superior. Las raíces deberán estar o ser:

- limpias, esto es, libres de todo vestigio de tierra o de otras impurezas;
- enteras;
- lisas;
- frescas de aspecto;
- de forma regular;
- libres de magulladuras y grietas;
- libres de todo daño ocasionado por el frío.

Las zanahorias de esta clase deberán poseer las propiedades características de la variedad de que se trate. No se tolerarán los cuellos de color verde o púrpura.

2. Clase "I"

Las zanahorias de esta clase habrán de ser de buena calidad. Las raíces deberán estar:

- enteras;
- frescas de aspecto.

Además, las zanahorias de esta clase deberán poseer las propiedades características de la variedad de que se trate.

Las zanahorias de esta clase deberán satisfacer los requisitos mínimos anteriormente especificados, pero podrán diferir de las de la clase "extra" en lo siguiente:

- podrán presentar una forma ligeramente defectuosa;
- podrán tener una coloración ligeramente defectuosa;
- podrán tener pequeñas grietas cicatrizadas.

Además, se consentirán las pequeñas grietas originadas durante la manipulación y el lavado. Se tolerarán los cuellos de color verde o púrpura que midan hasta 1,0 cm., en las raíces de longitud no mayor de 8 cm., y que midan, hasta 2,0 cm., en las demás raíces.

3. Clase "II"

Esta clase comprende las zanahorias de calidad comercial que no pueden incluirse en las clases superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados.

En esta clase se consienten las grietas cicatrizadas. Se toleran, también, los cuellos de color verde o púrpura que midan hasta 2,0 cm., en las raíces de longitud no mayor de 10 cm., y que midan, hasta 3,0 cm., en las demás raíces.

### III. TAMAÑO

El tamaño de las zanahorias se determina por el diámetro máximo o por el peso neto de las raíces.

#### 1. Variedades tempranas y de raíz pequeña

Estas raíces deberán tener un diámetro no inferior a 10 mm. (15 mm. en el caso de las variedades redondas) y no superior a 40 mm. o no pesarán menos de 8 g. ni más de 150 g.

#### 2. Variedades de la cosecha principal y de raíz grande

##### a) Clase "extra"

Estas raíces deberán tener un diámetro no menor de 20 mm. y no mayor de 40 mm. (60 mm. en el caso de las variedades redondas y cortas), o no pesarán menos de 50 g. ni más de 150 g.

##### b) Clases "I" y "II"

Estas raíces deberán tener un diámetro no menor de 20 mm. o no pesarán menos de 50 g. La variación máxima para las raíces contenidas en cada envase no será mayor de 30 mm. ó de 200 g. Cuando se expidan a granel (Clase II), las raíces deberán tener un diámetro no inferior a 20 mm., o no deberán pesar menos de 50 g.

### IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño para las zanahorias contenidas en cada envase, que no reúnan los requisitos pertinentes.

#### A. Tolerancias de calidad

##### 1. Clase "extra"

Cinco por ciento, del peso de las raíces, de raíces que no satisfagan los requisitos propios de la clase "extra", pero que satisfagan los de la clase I.

##### 2. Clase "I"

Diez por ciento, del peso de las raíces, de raíces que no satisfagan los requisitos de la clase I, pero que satisfagan los de la clase II.

##### 3. Clase "II"

Diez por ciento, del peso de las raíces, de raíces que no satisfagan los requisitos mínimos, pero que sean aptas para el consumo. Cuando las raíces se expidan a granel, esta tolerancia se aplicará únicamente a cada vehículo de transporte.

#### B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: diez por ciento, del peso de las raíces, de raíces que no se ajusten a los requisitos de tamaño especificados.

C. Acumulación de las tolerancias

Las tolerancias de calidad y tamaño consideradas juntas no podrán exceder en ningún caso de:

- 10 por ciento para la clase "extra", y
- 15 por ciento para las clases I y II.

V. ENVASE Y PRESENTACION

A. Uniformidad

El contenido de cada envase deberá ser uniforme. Las zanahorias contenidas en cada envase deberán ser de variedad, calidad y tamaño iguales. Cuando se las expida a granel, habrán de ser de la misma variedad y deberán satisfacer los requisitos relativos al tamaño mínimo.

B. Presentación

Las zanahorias podrán expedirse lavadas o sin lavar.

Las zanahorias podrán presentarse en los dos modos siguientes:

1. Zanahorias en manojo (variedades tempranas y de raíz pequeña) con o sin hojas.

Los manojos contenidos en cada envase deberán ser de un peso y un tamaño prácticamente semejantes. En el caso de las zanahorias con hojas, éstas deberán estar frescas, verdes, sanas y sin decoloraciones ni marchitamiento.

2. Zanahorias desmochadas

Las hojas deberán arrancarse o cortarse en el cuello de la raíz sin dañar la carne de ésta.

C. Envase

Las zanahorias deberán envasarse en modo tal que queden debidamente protegidas.

El papel o cualquier otro material que se utilice en el interior de los envases deberá ser nuevo e inocuo para el alimento del hombre.

Cuando aquél esté impreso, la impresión deberá estar únicamente en su parte exterior, a fin de que la tinta no se ponga en contacto con las zanahorias.

1. Zanahorias en manojos

Las zanahorias en manojos podrán envasarse en jaulas, cajas de cartón, u otros recipientes apropiados. Los manojos deberán disponerse en una o en varias capas. Las zanahorias en manojos habrán de envasarse de modo tal que el aire pueda circular adecuadamente a través de ellas.

2. Zanahorias desmochadas

Las zanahorias desmochadas podrán envasarse en jaulas, sacos u otros recipientes adecuados.

Las zanahorias desmochadas de la clase II se podrán expedir también a granel.

VI. ROTULACION

Cada envase deberá llevar indicados en su parte exterior, con caracteres legibles e indelebles, los datos siguientes:

A. Identificación

- Envasador
  - Expedidor
- } Nombre y dirección, o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

ZANAHORIAS EN MANOJOS o ZANAHORIAS DESMOCHADAS (cuando el contenido del envase no sea visible desde fuera).

Nombre de la variedad para la clase "extra".

C. Origen del producto

Distrito de origen, o denominación comercial nacional, regional o local.

D. Especificaciones comerciales

Clase.

Tamaño (facultativo).

Número (o peso) de los manojos, en el caso de las zanahorias en manojos.

E. Marca oficial de control (facultativa).

Normas para frutas y hortalizas frescas  
redactadas por la Comisión Económica para Europa  
que se presentan a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas  
después de haber sido examinadas en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius

NORMA EUROPEA N° 18

concerniente a la comercialización y el control de la calidad de los

FRUTOS CITRICOS

que se destinan al comercio entre los países de Europa

I. DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

La presente norma se aplica a los frutos siguientes, clasificados bajo la denominación de "frutos cítricos", que han de suministrarse en fresco al consumidor, excluyéndose los agrícos destinados a la elaboración:

- limones: frutos cultivados de la especie "Citrus Limonia" (Osbeck);
- mandarinas, clementinas, satsumas y wilkings: frutos cultivados de la especie "Citrus reticulata" (Blanco) o los híbridos de dicha especie;
- naranjas: frutos cultivados de la especie "Citrus sinensis" (Osbeck);
- toronjas (o pomelos): frutos cultivados de la especie "Citrus Paradisi" (MacFarlane).

II. REQUISITOS DE CALIDAD

A. Generalidades

El objeto de esta norma es definir los requisitos de calidad que deben reunir los frutos cítricos mencionados en el párrafo I, en el momento de su expedición, después de preparados y envasados.

La norma solamente se aplica a la especie; cada país interesado podrá, si así lo desea, designar las variedades.

B. Requisitos mínimos

- 1) Sin perjuicio de los requisitos internacionales y nacionales más estrictos sobre medidas fitosanitarias y el empleo de productos químicos, los frutos deberán estar:
  - enteros;
  - sanos (a reserva de las disposiciones especiales aplicables a cada clase) y, en particular, exentos de todo daño o deterioro producidos por las heladas;
  - limpios (exentos de todo residuo visible de productos químicos);
  - exentos, en el momento de envasarlos, de toda materia extraña;
  - exentos de sabor u olor extraños;
  - exentos de toda humedad exterior anormal.
- 11) El estado de los frutos será tal que les permita resistir el transporte apropiado y la manipulación normal y satisfacer los requisitos de mercado del lugar de importación.

Los frutos deberán haber alcanzado un grado apropiado de madurez, de conformidad con los criterios adecuados a la variedad y zona de producción.

Los frutos que satisfagan este requisito de madurez podrán ser desverdecidos. Solamente se admite este tratamiento si no se modifican las demás características organolépticas naturales.

Dicho tratamiento deberá hacerse bajo la supervisión de las autoridades administrativas de cada país.

Los frutos desverdecidos deberán presentar su coloración típica en toda su superficie, excepto en el caso de los limones, cuyas cuatro quintas partes por lo menos de su superficie deberán tener un color amarillo.

A petición del importador, en los documentos pertinentes que se le envíen, deberá mencionarse el hecho de que los frutos han sido desverdecidos.

- iii) Los frutos deben presentar las características típicas de la variedad en cuestión; han de ser aptos para su venta y estar exentos de coloración anormal respecto a la variedad de que se trate; exentos de señales de acorchamiento, de magulladuras e igualmente de cortes amplios cicatrizados.

C. Disposiciones específicas

Para las diferentes especies mencionadas se adoptan los siguientes requisitos específicos:

LIMONES

i) Requisitos mínimos

Contenido de zumo

Limones que no sean verdelli  
Limones verdelli (primo fiore)

25%  
20%

ii) Color:

Los limones deberán presentar el color propio de la variedad, teniendo en cuenta la época de la recolección y la zona donde se producen.

Sin embargo, si sus características naturales no presentan una coloración amarilla en las cuatro quintas partes por lo menos de la superficie del fruto, su exportación será objeto de un acuerdo previo con el importador interesado.

CLEMENTINAS

i) Requisitos mínimos

- contenido de zumo 40%

ii) Color:

Los frutos deberán presentar su color típico en dos terceras partes por lo menos de su superficie.

MANDARINAS, SATSUMAS Y WILKINGS

i) Requisitos mínimos

- contenido de zumo 33%

ii) Color

Los frutos deberán presentar su color típico en dos terceras partes por lo menos de su superficie.

NARANJAS

i) Requisitos mínimos

Contenido de zumo

Thomson Navels	30%
Washington Navels	33%
Otras variedades	35%

ii) Color

Los frutos deberán presentar el color propio de la variedad, teniendo en cuenta la época de la recolección y zona de producción.

TORONJAS (O POMELOS)

i) Requisitos mínimos

--contenido de zumo 35%

ii) Color

Los frutos deberán presentar el color propio de la variedad, teniendo en cuenta la época de la recolección y la zona de producción.

D. Clasificación

i) Clase "EXTRA"

Los frutos de esta clase deberán ser de calidad superior y estarán exentos de toda mancha que afecte a su aspecto exterior y características organolépticas. Deberán presentar el color propio de la variedad, teniendo en cuenta la época de la recolección y la zona de producción.

ii) Clase I

Los frutos de esta clase deberán ser de buena calidad. Deberán presentar las características típicas de la variedad, teniendo en cuenta la época de la recolección y la zona de producción.

iii) Clase II

Esta clase comprende los frutos de calidad comerciable que satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente, pero que no reúnen los requisitos necesarios para que puedan incluirse en las clases superiores.

III. TAMAÑO

El tamaño de los frutos se determinará por el diámetro máximo de su sección ecuatorial.

A. Se excluyen los frutos que no tengan las dimensiones mínimas siguientes:

Limones	45 mm.
Naranjas	53 mm.
Toronjas (pomelos)	70 mm.
Mandarinas	45 mm.
Satsumas y wilkings	45 mm.
Clementinas	35 mm.

B. Las escalas de dimensiones son las siguientes:

<u>NARANJAS (1)</u>	
tamaño	escala de los diámetros en mm.
1	92 - 98
2	88 - 92
3	85 - 88
4	81 - 85
5	76 - 81
6	73 - 76
7	70 - 73
8	67 - 70
9	65 - 67
10	63 - 65
11	61 - 63
12	57 - 61
13	53 - 57

<u>LIMONES (1)</u>	
tamaño	escala de los diámetros en mm.
1	75 - 80
2	70 - 75
3	65 - 70
4	60 - 65
5	55 - 60
6	50 - 55
7	45 - 50

<u>CLEMENTINAS - MANDARINAS (1)</u> <u>SATSUMAS - WILKINGS</u>	
tamaño	escala de los diámetros en mm.
0	71 - 77
1	66 - 71
2	61 - 66
3	57 - 61
4	53 - 57
5	49 - 53
6	45 - 49
7	43 - 45
8	41 - 43
9	38 - 41
10	35 - 38

<u>TORONJAS (1)</u> <u>o POMELOS</u>	
tamaño	escala de los diámetros en mm.
1	114 - 122
2	105 - 114
3	98 - 105
4	92 - 98
5	88 - 92
6	85 - 88
7	81 - 85
8	75 - 81
9	70 - 75

(1) Teniendo en cuenta la forma en que los frutos deben disponerse, según la variedad y el envasado, se admiten las siguientes tolerancias respecto a los diámetros indicados anteriormente: + 6 - 2 mm si el diámetro es menor de 75 mm, + 6 - 3 mm si es mayor de 75 mm y + 6 - 4 mm si es mayor de 90 mm.

#### IV. TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y tamaño respecto a los frutos contenidos en cada envase que no reúnan los requisitos normales.

##### A. Tolerancias de calidad

###### 1) Clase "EXTRA"

Cinco por ciento del número de frutos que no satisfagan los requisitos correspondientes a esta clase, siempre que presenten únicamente los siguientes defectos:

###### (a) hasta el 5 por ciento:

- uno o más cortes ligeros cicatrizados, cuya longitud no deberá exceder del 10 por ciento del diámetro indicado en la escala de tamaños;

###### (b) hasta el 2 por ciento de cada uno:

- formación defectuosa, teniendo en cuenta la variedad;
- piel muy áspera;
- piel muy gruesa;
- manchas verdes o verdosas;
- uno o varios cortes profundos cicatrizados, no extensos;
- una o varias lesiones superficiales producidas por el granizo;
- macas en la piel producidas por enfermedades o plagas;
- ligeros vestigios de suciedad.

La totalidad de las tolerancias admisibles respecto a los dos epígrafes anteriores no podrá exceder en ningún caso del 5 por ciento.

Aparte las tolerancias antes mencionadas, hasta el 5 por ciento de los frutos podrán haber perdido su cáliz antes de su expedición, siempre que no presenten otros defectos.

###### 11) Clase I

El diez por ciento de la cantidad de frutos que no satisfagan los requisitos de la clase, siempre que presenten únicamente los siguientes defectos:

###### (a) hasta el 10 por ciento:

- uno o más cortes ligeros cicatrizados, cuya longitud no deberá exceder del 20 por ciento del diámetro indicado en la escala de tamaños y cuya superficie no podrá exceder del 2 por ciento de la superficie total del fruto;

###### (b) hasta el 5 por ciento cada uno:

- formación defectuosa, teniendo en cuenta la variedad;
- piel muy áspera;
- piel muy gruesa;
- manchas verdes o verdosas;
- uno o varios cortes profundos cicatrizados, no extensos;
- una o más lesiones superficiales debidas al granizo;
- macas en la piel producidas por enfermedades o plagas;
- ligeros vestigios de suciedad.

###### (c) hasta el 2 por ciento de cada uno:

- la piel imperceptiblemente ahuecada (boursouflée);
- la piel perceptiblemente ahuecada (gaufrée);
- frutos blandos, mustios (frutos "cansados");
- una o más lesiones profundas debidas al granizo;
- cortes ligeros no cicatrizados en la piel.

La totalidad de las tolerancias admisibles no podrá exceder, en ningún caso, respecto a los tres epígrafes anteriores, del 10 por ciento.

Independientemente de las tolerancias antes mencionadas, hasta el 25 por ciento de los frutos podrán haber perdido su cáliz, siempre que no presenten otros defectos. Sin embargo, a partir del 10 por ciento de los frutos, el exportador deberá obtener el consentimiento del importador interesado.

111) Clase II

Quince por ciento del número de frutos que no satisfagan los requisitos correspondientes a la clase, siempre que presenten solamente los siguientes defectos:

- (a) hasta el 15 por ciento:
  - uno o más cortes ligeros cicatrizados, cuya longitud no deberá exceder del 20 por ciento del diámetro indicado en la escala de tamaños y cuya superficie no deberá exceder del 5 por ciento de la superficie total del fruto.
- (b) hasta el 10 por ciento:
  - formación defectuosa, teniendo en cuenta la variedad;
  - piel muy áspera;
  - piel muy gruesa;
  - manchas verdes o verdosas;
  - uno o más cortes profundos cicatrizados, no extensos;
  - una o más lesiones superficiales debidas al granizo;
  - macas en la piel producidas por enfermedades o plagas;
  - vestigios ligeros de suciedad;
- (c) hasta el 5 por ciento de cada uno:
  - la piel imperceptiblemente ahuecada (boursoflée);
  - la piel perceptiblemente ahuecada (gaufrée);
  - frutos blandos mustios (frutos "cansados");
  - una o más lesiones profundas producidas por el granizo;
  - cortes ligeros sin cicatrizar en la piel.

La totalidad de las tolerancias admisibles no podrá exceder, en ningún caso, respecto a los dos epígrafes anteriores, del 15 por ciento.

Independientemente de las tolerancias antes mencionadas, hasta el 25 por ciento de los frutos podrán haber perdido su cáliz, siempre que no presenten otros defectos. Sin embargo, a partir del 10 por ciento de los frutos, el exportador deberá obtener el consentimiento del importador interesado.

B. Tolerancias de tamaño

Respecto a todos los frutos envasados en capas regulares, y respecto a todas las clases embaladas en envases abiertos o cerrados, el 5 por ciento del número de los frutos por envase que se ajusten al tamaño inmediatamente superior o inferior respecto al indicado en el envase.

V. ENVASADO Y PRESENTACION

A. Uniformidad

Cada envase deberá contener frutos de la misma variedad, clase y tamaño.

B. Envasado

Cuando los frutos se envasen envueltos, deberá utilizarse un papel fino, seco, nuevo e inodoro, que pese por lo menos 14 g por metro cuadrado.

Se prohíbe el uso de toda sustancia que tienda a modificar las características naturales de los frutos cítricos, especialmente su sabor u olor. 1/

El papel u otros materiales que se utilicen en el interior de los envases deberán ser nuevos e inocuos para los alimentos humanos. Cuando se utilice papel impreso, la impresión deberá estar solamente en la parte exterior con objeto de que no entre en contacto con los frutos.

## VI. MARCAS

Cada envase deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

### (a) Identificación

Envasador }  
Expedidor } Nombre y dirección, o identificación simbólica

### (b) Naturaleza del producto

Nombre de la especie; la mención de la variedad es facultativa, excepto cuando se trate de naranjas.

### (c) Origen del producto

Nombre del país productor. Podrá añadirse el nombre de la localidad o zona productora si el producto procede realmente de dicha localidad o zona.

### (d) Especificaciones comerciales

(i) Clase

(ii) Tamaño: número de referencia y número de frutos (por ejemplo, 6/126). La mención del número de frutos solamente es obligatoria cuando se trate de envases paralelepípedicos. 2/

### (e) Marca oficial de control (facultativa)

---

1/ Está admitido el uso de difenilo o de cualquier otra sustancia química susceptible de dejar vestigios sobre el fruto cuando dicho uso sea compatible con las disposiciones de los reglamentos del país importador.

2/ iii) Cuando sea oportuno, mencionar que se utiliza el difenilo u otra sustancia química, cuando dicha utilización sea compatible con las disposiciones de los reglamentos del país importador.

Proyecto de norma considerado en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius y que ahora se somete a los Gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas

PROYECTO DE NORMAS DE CLASIFICACION PARA EL CACAO EN GRANO

Preparado por el Grupo de Estudio de la FAO sobre el Cacao

N O T A

Según se notificó a la Comisión, el Grupo de Trabajo sobre Clasificación del Cacao del Grupo de Estudio de la FAO sobre el Cacao proyecta celebrar su segundo período de sesiones en París, del 2 al 6 de julio de 1963.

En esta reunión, el Grupo de Trabajo corrigió sustancialmente el proyecto de modelo de ordenanza y las normas de clasificación sometidas a la Comisión, e hizo diversas recomendaciones para que fueran consideradas por los países interesados antes de enviarlas a los Gobiernos para su aceptación definitiva.

Por tanto, con objeto de evitar duplicaciones, la Secretaría ha suprimido estos textos en el presente Informe. Una vez que hayan sido revisados por el Grupo de Trabajo, dichos textos se someterán de nuevo a la Comisión.

Debe prestarse atención especialmente a los párrafos 9, 22, 23 y 24 del Informe de este segundo período de sesiones del Grupo de Trabajo (Referencia GWP/15 del 6 de julio de 1963) que se distribuirá en breve a los Gobiernos.

Proyecto de norma considerado en primera lectura por la Comisión del Codex Alimentarius y, que ahora se traslada a los gobiernos para que éstos hagan observaciones detalladas

DENOMINACIONES Y DEFINICIONES DEL ACEITE DE OLIVA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL

Texto tomado del Convenio Internacional del Aceite de Oliva, aprobado por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Aceite de Oliva de abril 1963

I. Extractos del texto del Convenio

CAPITULO V

DENOMINACIONES Y DEFINICIONES DEL ACEITE DE OLIVA

DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES DE PROCEDENCIA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL

ARTICULO 8

1. La denominación "aceite de oliva" quedará reservada al aceite extraído exclusivamente de la aceituna, sin mezcla alguna de aceite procedente de otro fruto o semilla oleaginosos, ni de un aceite extraído de grasas animales.
2. Los Gobiernos participantes se comprometen a suprimir en sus territorios dentro de un plazo de dos años a partir de la fecha en que sean partes en el presente Convenio, todo empleo de la denominación "aceite de oliva" sola o combinada con otras palabras, que no se ajuste a lo dispuesto en el presente artículo.
3. La denominación "aceite de oliva", empleada como única indicación, no se aplicará en ningún caso a los aceites de orujo.

ARTICULO 9

1. Las denominaciones que se emplearán en el comercio internacional para las diferentes calidades de aceite de oliva, se indican en el Anexo A al presente Acuerdo, que precisa la definición característica correspondiente a cada denominación.
2. Estas denominaciones se han de emplear obligatoriamente para cada una de las calidades de aceite de oliva y han de figurar en caracteres bien legibles en todos los envases.

ARTICULO 10

[Aplicación por los Gobiernos: omitido]

ARTICULO 11

1. Las denominaciones de origen o las indicaciones de procedencia, cuando se indiquen, sólo podrán aplicarse a los aceites de oliva vírgenes producidos exclusivamente en el país, la región o la localidad mencionados o procedentes exclusivamente de los mismos.
2. Los aceites de oliva preparados a base de mezclas, cualquiera que sea su origen, sólo podrán llevar la indicación de procedencia del país exportador. No obstante, cuando el aceite haya sido preparado y exportado por el país que suministra los aceites de oliva vírgenes que entren en la mezcla, podrá ser identificado por la denominación de origen del aceite de oliva virgen utilizado en dicha mezcla.

Cuando se emplee el nombre genérico de "Riviera", conocido notoriamente en el comercio internacional del aceite de oliva como una mezcla de aceite virgen y de aceite de oliva refinado, esta denominación deberá obligatoriamente ir precedida de la palabra "tipo". La palabra "tipo" deberá figurar en todos los envases en caracteres tipográficos del mismo tamaño y disposición que la palabra "Riviera".

ARTICULO 12

[Procedimientos para la resolución de conflictos: omitido]

## II. Anexo A al Convenio

1. Aceites de oliva vírgenes (Nota: También puede utilizarse la expresión "Aceite puro de oliva virgen"): Aceites de oliva obtenidos por procedimientos mecánicos sin mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos en distinta forma. Se clasifican como sigue:
  - a) Extra: Aceite de oliva de sabor absolutamente irreprochable y cuya acidez en ácido oleico deberá ser como máximo de 1 gramo por 100 gramos.
  - b) Fino: Aceite de oliva que reúne las condiciones del aceite virgen extra, salvo en cuanto a la acidez en ácido oleico, que será como máximo de 1,5 gramos por 100 gramos.
  - c) Corriente: (Nota: También puede utilizarse como equivalente de "corriente" la palabra "semifino"): Aceite de oliva de buen sabor y cuya acidez en ácido oleico será de 3 gramos por 100 gramos como máximo, con un margen de tolerancia de un 10% respecto a la acidez indicada.
  - d) Lampante: Aceite de oliva de sabor defectuoso o cuya acidez en ácido oleico sea superior a 3,3 gramos por 100 gramos.
2. Aceites de oliva refinados (Nota: También puede emplearse la expresión "aceite puro de oliva refinado"): Obtenidos por refinación de aceites de oliva vírgenes.
3. Aceites puros de oliva: Compuestos de una mezcla de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva refinado. Las mezclas pueden también constituir tipos cuyas características podrán ser determinadas de común acuerdo entre el comprador y el vendedor.
4. Aceites de orujo de aceituna: Obtenidos por tratamiento de orujo de aceituna con un disolvente.
5. Aceites refinados de orujo de aceituna: Obtenidos por refinación de los aceites mencionados en el párrafo 4 y destinados a la alimentación.  
  
(Nota: Las mezclas de aceite de orujo de aceituna refinado y de aceite de oliva virgen, generalmente destinados al consumo en el mercado interior de ciertos países productores, se denominan "aceite de orujo refinado y de oliva". Estas mezclas no podrán en ningún caso denominarse simplemente "aceite de oliva".)
6. Aceites de orujo de aceituna para usos industriales: Todos los demás aceites de orujo de aceituna.

I N D I C E

(por países, organizaciones y materias)

Nota: Los números indican los párrafos y las letras los apéndices. Respecto a los subíndices, relativos a la labor preparatoria en ejecución y a los proyectos de normas ultimados que actualmente se están estudiando, véanse páginas 9 y 2 respectivamente.

- Aceite de oliva: 66, M; véase también CIO
- Aditivos:
- Comité de Expertos en: 19, D
  - Comité de Expertos de la Comisión en: 19
  - 2ª Conferencia sobre: 18
  - Dosis admisibles y tolerancias: 19, 66, H
- AIQC: 47, A
- Alemania, República Federal: 41, 64, A, C, D
- Análisis, Métodos de: 26-27, D
- Argentina: 3, 4, C
- Australia: 3, 74, A, C
- Austria: 27, 64, A, C, D
- Aves de corral: 42, D
- Azúcares: 62, D
- Bélgica: 64, A, C
- Bebidas no alcohólicas: 65, D
- Cacao:
- chocolate: 60
  - en grano: 59, 66, L
  - productos del: 60
- Canadá: 3, A, C
- Carne, canales y productos cárnicos: 39-41, D
- CEAA: A
- CEE: 43-44, 47, 49, 51-52, 55-57, 68, D
- CEE/FAO/OMS: 57, D
- CIIA: A
- CIO: 26
- CIPC: A
- Código Latinoamericano de alimentos: 22, 23
- Código de Principios, Comité de Expertos gubernamentales sobre el: 10, 27(k), 31; véase también en Leche y Productos Lácteos
- Comité Ejecutivo de la Comisión: 3, 15-16, 67, 72
- Comité de Expertos de la Comisión:
- Distribución del trabajo: 17, D
  - Principios rectores: 15
  - Procedimientos: 16
- Comité Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos: 26
- Comités nacionales del Codex, etc.: 11-14, C
- Comunidad Económica Europea: 19, 26, 47, 60, A, D
- Conferencia sobre Normas Alimentarias: véase FAO/OMS
- Consejo de Europa: 19, 20
- Consejo Europeo del Codex Alimentarius: véase Grupo Consultivo para Europa
- Coordinador para Europa: 7
- Checoslovaquia: 65, D
- CHI: 44
- China, República de: C
- Dinamarca: 39, 74, A, C
- Documentación, planes internacionales de: 69-70
- Documentos, distribución de: 71
- Dominicana, República: A
- España: 64, A, C
- Estados Unidos: 3, 29, 54, 74, A, C, D
- Etiquetado, disposiciones generales sobre: 22-23, D
- FAO:
- Conferencia, 72, 73
  - Dirección de Pesca: 46
  - Grupo del CPPB sobre Frutos Cítricos: 49
  - Grupo de Trabajo sobre residuos de plaguicidas: 21
  - Planes de documentación: 69
- FAO/OMS:
- Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios: 19, D
  - Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios: 10, 27(k), 31
  - Conferencia sobre Aditivos Alimentarios: 18
  - Conferencia sobre Normas Alimentarias: 2, 9, 10
  - Grupo de Expertos en Higiene de la Carne: 30, 41, D
- FEZ: 41, D

- FIAM: 35-36, A, D
- FIL: A, D
- Finanzas: 72-75
- Finlandia: A
- FIPJF: 55-56
- Food Law Institute (Instituto de Derecho Alimentario): A
- Francia: 3, 8, 19, 54, 64, A, C, D
- Frutas y hortalizas (congeladas): 51-52, D; véase también CEE y OCDE
- Frutas y hortalizas (frescas): 49-50, 66, K.1-18, D; véase también CEE, FAO y OCDE
- Frutas y hortalizas (elaboradas): 53-54, D
- Grasas y Aceites: 32-34, D
- Grecia: A, C
- Grupo Consultivo para Europa: 5, 18, 25, 26, 32, 60, 63
- Higiene: 28-31, D
- Huevos: 43-44; véase también CHI
- India: 3, A
- Inter-American Bar Association: A
- Irlanda: C
- Israel: 5, A, C
- Italia: 64, A, C
- Japón: A, C
- Leche y Productos Lácteos: 10, 38, D
- Liga de los Estados Arabes: A
- Luxemburgo: 64, A, C
- Margarina: 35-36, D; véase también FIAM
- Miel: 63-64, D
- Muestras, métodos de toma de: 24-25, 66, D, F
- Noruega: A, C
- Nueva Zelanda: 3, 74, A, C
- OCDE: 41, 46, 50-52, 68, D
- OIN: 25, 26, 27(k), 41, 47, 48, A, D
- OLPQA: A
- OIVV: 26, A
- OMS:
- Asamblea Mundial de la Salud: 9, 72-73
  - Comité de Expertos de Residuos de Plaguicidas: 21, D
- Países Bajos: 3, 19, 21, 74, A, C, D
- Pakistán: A
- Perú: C
- Pescado y productos pesqueros: 45-46, D
- Polonia: 3, 56, 74, A, C
- Portugal: A, C
- Principios generales:
- Codex: 66, E
  - Uso de aditivos: 66, G
- Reglamento: 4, B
- Reino Unido: 3, 34, 42, 53, 62, 65, 74, A, C, D
- Residuos de plaguicidas:
- Comité de Expertos de la OMS sobre: 21, D
  - Grupo de Trabajo de la FAO sobre: 21, D
  - Tolerancias: 20, 21, D
- Senegal: 3
- Setas comestibles: 58, 66, I
- Sudáfrica: A
- Suecia: A, C
- Suiza: 61, 64, 74, A, C, D
- Tailandia: A, C
- Trigo: 47-48, D; véase también AIQC y OIN
- Turquía: 5, A, C
- UICEE: A
- UIIA: A
- URSS: 5
- Yugoslavia: A, C