ALINORM 05/32/9 S

Mayo de 2009

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

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

Tema 9 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

32º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia), 29 de junio - 4 de julio de 2009

LISTA DE PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES (INCLUIDOS LOS PROYECTOS DE DOCUMENTOS PRESENTADOS) Y DE SUSPENSIÓN DE TRABAJOS

Propuestas presentadas a 3 de abril de 2009

En el Cuadro 1 figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines. Se invita a la Comisión a **decidir** en cada caso si se debe o no emprender esta labor, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y qué órgano auxiliar u otro órgano debería realizarla. Se invita a la Comisión a **examinar** estas propuestas a la luz del *Plan estratégico así como de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

En el Cuadro 2 se presenta la lista de las propuestas de interrupción de trabajos. Se invita a la Comisión a que **decida** si se han de interrumpir o no los trabajos en cada caso.

En el Anexo se incluyen los documentos de proyecto relativos a los nuevos trabajos propuestos.

CUADRO 1 PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia	N.º de doc. de proyecto
CCPFV	Revisión de la Norma para los brotes de bambú en conserva (CODEX STAN 241-2003) y la Norma para las setas en conserva (CODEX STAN 55-1981) a fin de incluirlas como anexos en el proyecto de Norma para determinadas hortalizas en conserva[1]	ALINORM 09/32/27, párr. 109	1
CCPFV	Revisión de la Norma para las aceitunas de mesa (CODEX STAN 66-1981)	ALINORM 09/32/27, párr. 109	2
CCPFV	Revisión de la Norma para el coco rallado desecado (CODEX STAN 177-1991)	ALINORM 09/32/27, párr. 109	3
CCLAC	Norma regional para el culantro coyote	ALINORM 09/32/36, párr. 72	4
CCLAC	Norma regional para la lúcuma	ALINORM 09/32/36, párr. 76	5
CCFICS	Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos	ALINORM 09/32/30, párr. 71 y Apéndice III	6
CCFH	Código de práctica de higiene para el control de virus en los alimentos	ALINORM 09/32/13, párr. 138 y Apéndice V	7
CCNEA	Norma regional para la granada	ALINORM 09/32/40, párr. 34	8
CCNEA	Norma regional para la *harissa* (pasta de pimiento picante)	ALINORM 09/32/40, párr. 41	9
CCNEA	Norma regional para el *halwa tehenia* (*halwa shamia*)	ALINORM 09/32/40, párr. 44	10
CCCF	Niveles máximos para las fumonisinas en el maíz y productos del maíz, y planes de muestreo pertinentes	ALINORM 09/32/41, párr. 100 y Apéndice VII	11
CCCF	Código de prácticas para la reducción del carbamato de etilo en destilados de frutas pomáceas	ALINORM 09/32/41, párr. 114 y Apéndice VIII	12
CCCF	Revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas (CAC/RCP 59-2005): Medidas adicionales para las nueces del Brasil	ALINORM 09/32/41, párr. 122 y Apéndice IX	13
CCCF	Niveles máximos para la melamina en los alimentos y piensos	ALINORM 09/32/41, párr. 125 y Apéndice X	14

1. El proyecto de Norma para determinadas hortalizas en conserva se somete a la aprobación definitiva de la Comisión en su 32.º período de sesiones.

CUADRO 2: PROPUESTAS DE INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia
CCPFV	Directrices para los líquidos de cobertura de hortalizas en conserva[2]	ALINORM 09/32/27, párr. 77
CCFO	Enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados relativa al contenido total de carotenoides en el aceite de palma no blanqueado (N01-2005)	ALINORM 09/32/17, párr. 78
CCFA	Interrupción de los trabajos sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios	ALINORM 09/32/12, párr. 109 y Apéndice VI
CCMAS	Interrupción del trabajo relativo al proyecto de Directrices para la evaluación de métodos de análisis aceptables	ALINORM 09/32/33, párr. 18

[2] Las disposiciones del anteproyecto de Directrices se han incorporado a las disposiciones generales del proyecto de Norma para determinadas hortalizas en conserva como sección sobre los líquidos de cobertura (para su aprobación final por la Comisión en su 32.º período de sesiones).

ANEXO

DOCUMENTOS DE PROYECTOS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

DOCUMENTO DE PROYECTO N.º1: REVISIÓN DE LAS NORMA DEL CODEX PARA LAS SETAS EN CONSERVA (CODEX STAN 55-1981) Y PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (CODEX STAN 241-2003) (Preparado por Francia)

Antecedentes

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 24.ª reunión, acordó iniciar un nuevo trabajo de revisión de la Norma para las setas en conserva y la Norma para los brotes de bambú en conserva, a reserva de su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius. Acordó además confiar la revisión de dichas normas a un grupo de trabajo electrónico dirigido por Francia, que prepararía un documento de proyecto para someterlo a la consideración del Comité Ejecutivo cuando este llevara a cabo el examen crítico; la labor se coordinaría entre los miembros del grupo de trabajo con el propósito de someter el anteproyecto revisado de Anexos al examen del Comité en su siguiente reunión, en 2010, a efectos de su inclusión en la Norma del Codex para determinadas hortalizas en conserva que se sometería a la aprobación definitiva de la Comisión en julio de 2009. Con la revisión de estas dos normas se terminarán de actualizar las normas del Codex restantes para hortalizas en conserva y quedará finalizada la Norma del Codex para determinadas hortalizas en conserva, que abarcará así todas las normas individuales para hortalizas en conserva preexistentes. Se presenta a continuación el documento de proyecto que contiene la justificación para revisar las dos normas mencionadas.

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

Estas normas tratan cuestiones de calidad e inocuidad específicas para las setas y los brotes de bambú en conserva, en consonancia con la finalidad del Codex de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas comerciales leales.

2. Pertinencia y actualidad

La revisión se propone en el marco del trabajo de revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que está desarrollando el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas con el propósito de actualizarlas, teniendo en cuenta la evolución de la ciencia y la tecnología así como los cambios en las prácticas industriales y de comercialización. Esto se ajusta también a la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius de pasar, cuando sea posible, a normas más sencillas, horizontales e inclusivas con el fin de facilitar su aplicación por los gobiernos.

La Norma para las setas en conserva, así como otras normas individuales para frutas y hortalizas elaboradas que aún no se han revisado, contiene disposiciones obsoletas y detalladas que podrían transformarse en obstáculos para el comercio. Por consiguiente la norma revisada proporcionará a los Estados miembros, así como a la industria de las setas en conserva, una orientación actualizada para prevenir y reducir las preocupaciones relacionadas con el comercio y, al mismo tiempo, garantizar la salud de los consumidores y la adopción de prácticas comerciales leales.

En el caso de la Norma para brotes de bambú en conserva, que es relativamente nueva, en la revisión se procurará sobre todo simplificar el texto, remitiendo al texto principal de la Norma para determinadas hortalizas en conserva en el caso de las disposiciones que son comunes a todos estos productos y reuniendo en el Anexo las que son específicas para los brotes de bambú en conserva.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

En la revisión se examinarán principalmente aquellas disposiciones no relacionadas con la inocuidad que requieren una actualización en vista de las prácticas industriales y comerciales actuales y de las novedades científicas y tecnológicas. La revisión también examinará las disposiciones relativas a la inocuidad a fin de uniformarlas, cuando sea el caso, con los textos horizontales del Codex. Se elaborarán las disposiciones sobre inocuidad específicas para un producto (por ejemplo respecto de los aditivos alimentarios) que puedan no estar comprendidas en los textos horizontales del Codex, a reserva de su aprobación por los comités de asuntos generales pertinentes. Además, en la revisión se procurará simplificar las disposiciones que puedan no proporcionar elementos fundamentales para la garantía de la calidad e inocuidad del producto, en especial

las que se aplican a todas las hortalizas en conserva según se describen el texto principal de la Norma para determinadas hortalizas en conserva.

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

Los criterios siguientes[3] se consideraron pertinentes a efectos de la revisión de la Norma del Codex para setas en conserva y la Norma del Codex para los brotes de bambú en conserva.

4.1 Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países, incluido el potencial del mercado internacional y regional

Brotes de bambú en conserva

Los datos estadísticos indican que las exportaciones de brotes de bambú en conserva de Tailandia durante el período 2005-2008 ascendieron a 19 458, 25 003, 17 305 y 13 575 toneladas; siendo los principales importadores los Estados Unidos de América, Canadá, Australia, Japón y los países europeos (Referencia: The customs Department,Thailand.2008: Customs Report.Disponible en www.customs.go.th)

En Asia, el valor total de las exportaciones de bambú sin elaborar es de aproximadamente 89 millones de USD. China exporta bambú sin elaborar por un valor aproximado de 25 millones de USD, alrededor de un tercio del total mundial. Le siguen Indonesia (10,6 millones de USD, 12 %) y Viet Nam (7,7 millones de USD, 8,6 %). Singapur y Hong Kong son importantes centros de producción y exportación de bambú y rotén. Singapur comercia en materiales de bambú sin elaborar por valor de 18,6 millones de USD, más del 20,9 % del intercambio mundial. El valor del comercio anual de Hong Kong es de 4,69 millones de USD, el 5,3 % del total mundial.

CUADRO 1 **Exportación de productos de bambú en el año 2000 (en millones de USD)**

	África	**Asia**	**Europa**	**América del Norte y América Central**	**Oceanía**	**América del Sur**	**Total**
Productos de bambú	29	1554	739	120	8	5	2455
Porcentaje del mercado	1,2	63,3	30,0	4,9	0,4	0,2	100,0

Los importadores principales suman alrededor del 80 % de las importaciones mundiales de bambú (Cuadro 2). La Unión Europea, Hong Kong, Japón y los Estados Unidos de América son los mayores mercados para los productos de bambú; en su conjunto representan el 71 % del mercado total.

CUADRO 2 **Principales importadores de productos de bambú en el año 2000 (en millones de USD)**

	EE.UU.	**Reino Unido**	**Países Bajos**	**Alemania**	**Francia**	**Japón**	**Hong Kong**	**Otros**	**Total**
Importaciones de bambú	899	125	106	169	169	349	163	475	2455
Porcentaje del mercado	36,6	5	4,3	6,9	6,9	14,2	6,6	19,3	100,0

De acuerdo con las estadísticas aduaneras de China el valor total del comercio de nueve productos de bambú en 2002 ascendió a más de 517 millones de USD (Cuadro 3). Esta cifra es superior en un 9,4 % al promedio de los cuatro años anteriores, 1998–2001.

	Promedio 1998-2001	**2002**
Brotes de bambú en salmuera	6376	7346
	123406	116989

Fuente: ftp://ftp.fao.org/

[3] Otros criterios no son aplicables, puesto que la revisión se relaciona con normas ya existentes que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas había determinado que era prioritario revisar (véase la sección 2).

Setas en Conserva

La producción mundial de 2007 registrada en FAOStat para las **setas frescas (*Agaricus)*** fue de 2600 x 1000 toneladas equivalentes de setas sin cortar (a las que no se ha cortado la parte inferior del tallo)[4].

China	:	800 x 1 000 toneladas
EU	:	1 200 x 1 000 toneladas
EE.UU.	:	400 x 1 000 toneladas
Australia	:	60 x 1 000 toneladas
Otros	:	140 x 1 000 toneladas, con 50 x 1 000 toneladas correspondientes a América Central.

Estos volúmenes corresponden a los porcentajes siguientes con respecto a la producción mundial: 45 % en la EU, 30 % en China, 15 % en EE.UU., 10 % en otros países, con un 2,3 % en Australia y un 1,9 % en América Central.

El 38 % de la producción de setas frescas se emplea para elaborar **setas en conserva**, a saber 980 x 1000 toneladas. Los principales productores son China, los Países Bajos, Francia y España.

Los principales exportadores mundiales de setas en conserva son: China: 41,8 % (286 x 1 000 toneladas), Países Bajos: 22,7 %, España: 7,1 % y Francia: 5,8 %. Los principales exportadores son; Alemania 19,6 % (134 x 1 000 toneladas) y EE.UU.: 16,6 % (113 x 1 000 toneladas).

La producción de la UE acusó una ligera tendencia a la baja en 2008, que se prevé que continuará en 2009. Sin embargo, la producción de China creció en 2008 y se prevé un nuevo incremento en 2009.

Véanse el Apéndice 1.1 sobre la producción media de setas frescas (Agaricus y otras setas) y trufas, y el Apéndice 1.2 sobre las tendencias de la producción de setas frescas (Agaricus y otras setas) y trufas.

4.2. *Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas*

Los textos horizontales del Codex, incluida la Norma para determinadas hortalizas en conserva, no incluyen disposiciones específicas, en particular las no relacionadas con la inocuidad como las relativas a la identidad del producto, su composición esencial y factores de calidad, su presentación, envasado y etiquetado y los métodos de análisis para determinar el cumplimiento de las disposiciones de la Norma (véase también la sección 3).

4.3 *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental*

No se encontró ninguno.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La revisión propuesta satisface los criterios enunciado en el Objetivo 1 (Fomentar marcos reglamentarios racionales) del Plan estratégico para 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius. En particular, en el Objetivo 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) se contempla la revisión de las normas sobre productos para asegurar que se ajusten a la tendencia actual del Codex respecto de la elaboración de normas para productos, que consiste en aplicar un enfoque horizontal respetando a la vez el carácter inclusivo y el criterio de simplificación mediante el mantenimiento de las características esenciales, a fin de que las normas no sean demasiado prescriptivas ni restrinjan el comercio en medida mayor a la necesaria. Además, la revisión es coherente con la necesidad de reflejar las variaciones mundiales de la producción así como las novedades de la ciencia y la tecnología. Esto facilitará a su vez la aplicación de las normas del Codex en el ámbito nacional e internacional, facilitará el comercio y asegurará el acceso al mercado de las setas y los brotes de bambú en conserva. La revisión también es coherente con el Objetivo 4 (Promover la cooperación entre el Codex y otras organizaciones internacionales pertinentes) y en particular con el Objetivo 4.1 (Seguir las actividades de otros órganos internacionales de establecimiento de normas) dirigido a determinar posibles ámbitos de complementación, lagunas, duplicaciones y conflictos.

---

[4] El equivalente neto de tallo entero en toneladas es: 1.10.

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

Esta propuesta se refiere a la revisión de la Norma del Codex para las setas en conserva y la Norma del Codex para los brotes de bambú en conserva con miras a incluirlos como anexos en la Norma para determinadas hortalizas en conserva.

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

La revisión se centrará principalmente en las cuestiones no relacionadas con la inocuidad, por lo que no se prevé de momento el suministro de asesoramiento científico (véase también la sección 3).

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

No se ha determinado ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

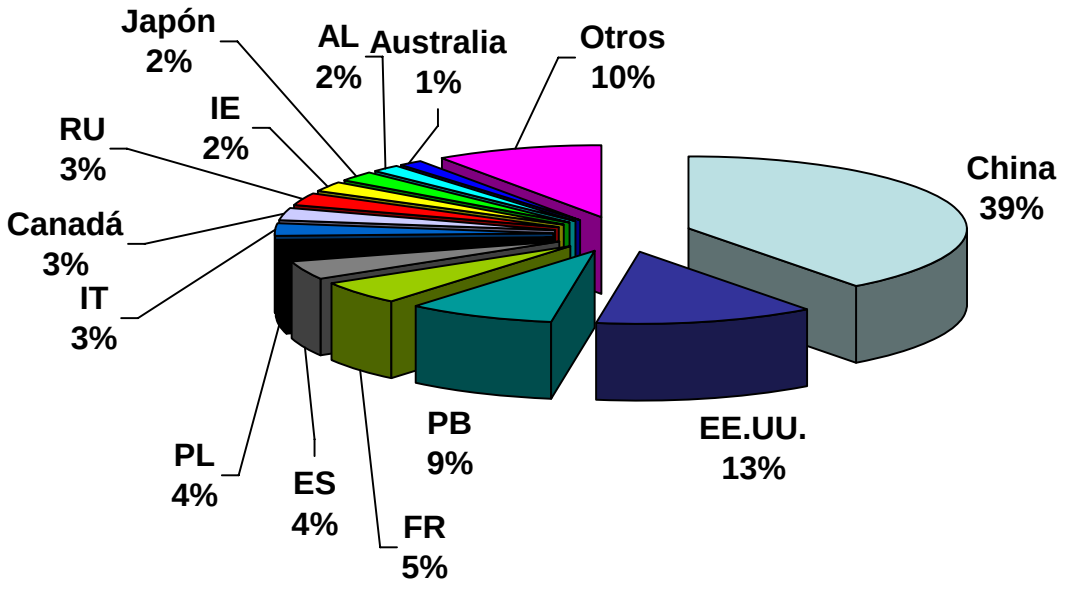
A reserva de la aprobación de este nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su período de sesiones de 2009, los anteproyectos de anexos se distribuirán para recabar observaciones y se someterán al examen del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en 2010. Se prevé que la Comisión dé su aprobación preliminar al texto en 2011, después de lo cual los proyectos de anexos se distribuirán para recabar observaciones y serán examinados por el Comité en 2012 con miras a su adopción final por la Comisión en 2013 y su inclusión en la Norma para determinadas hortalizas en conserva.

Apéndice

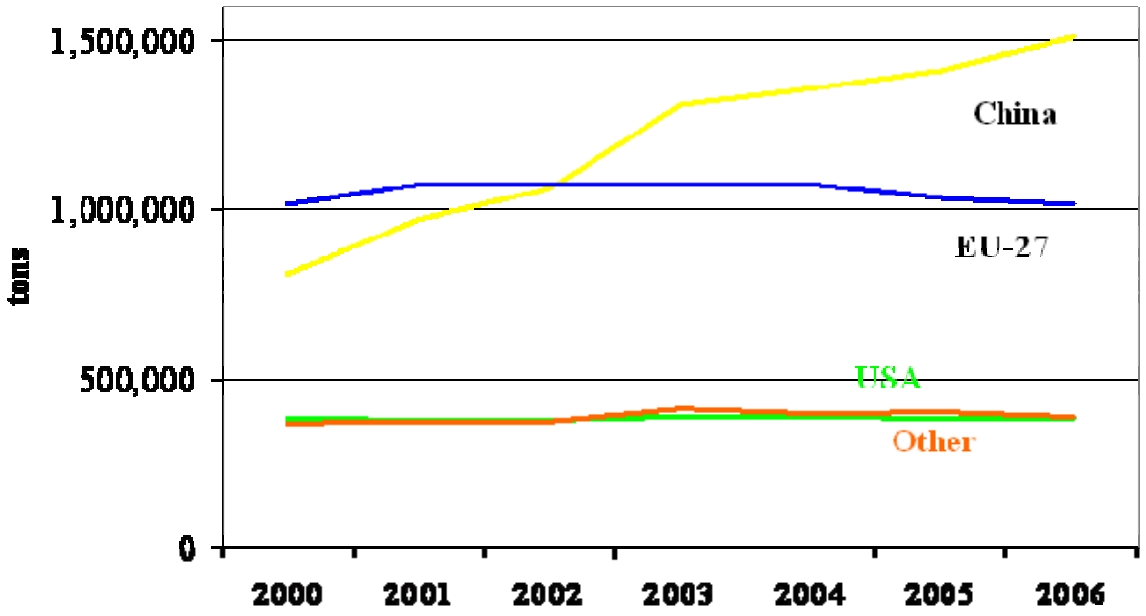
Documento de proyecto: Brotes de bambú en conserva y setas en conserva

Análisis del mercado de las setas

1.1. Producción promedio de setas y trufas frescas en 2000-2006 (FAOSTAT)



1.2. Producción promedio de setas y trufas frescas en 2000-2006 (FAOSTAT)



DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 2: REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (CODEX STAN 66-1981) (Preparado por la Comunidad Europea)

Antecedentes

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 24.ª reunión, acordó iniciar un nuevo trabajo de revisión de la Norma del Codex para aceitunas de mesa, a reserva de su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius. Convino asimismo en confiar la revisión de la Norma a un grupo de trabajo electrónico dirigido por la Comunidad Europea, que prepararía un documento de proyecto que se sometería al examen del Comité Ejecutivo cuando este llevara a cabo el examen crítico y coordinaría las actividades con los otros miembros del grupo de trabajo a fin de presentar un anteproyecto de norma revisada para examen del Comité en su siguiente reunión, en 2010. A continuación se presenta el documento de proyecto en el que exponen los motivos que justifican la revisión de la Norma.

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La Norma aborda cuestiones de calidad e inocuidad específicas para las aceitunas de mesa, en consonancia con el objetivo del Codex de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.

2. Pertinencia y actualidad

La revisión se propone en el marco del trabajo en curso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas destinado a revisar las normas del Codex para estos productos a fin de actualizarlas a la luz de las novedades de la ciencia y la tecnología así como de los cambios en las prácticas industriales y de comercialización. De esta manera también se cumple la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius de pasar a normas más sencillas, horizontales e inclusivas, siempre que sea posible, a fin de facilitar su aplicación por los gobiernos.

La Norma actual, así como otras normas individuales para frutas y hortalizas elaboradas que aún no se han revisado, contiene disposiciones obsoletas y detalladas que podrían transformarse en obstáculos para el comercio. Por consiguiente la Norma revisada proporcionará a los Estados miembros y a la industria de las aceitunas de mesa una orientación actualizada para prevenir y reducir las preocupaciones relacionadas con el comercio y, al mismo tiempo, garantizar la salud de los consumidores y la aplicación de prácticas comerciales leales.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

En la revisión se considerarán sobre todo las disposiciones no relacionadas con la inocuidad que es necesario actualizar a la luz de las prácticas actuales de la industria y del comercio, así como de las novedades en el ámbito de la ciencia y la tecnología. También se examinarán las disposiciones relativas a la inocuidad a fin de uniformarlas, cuando sea posible, con los textos horizontales del Codex correspondientes. Se elaborarán las disposiciones relativas a la inocuidad, por ejemplo sobre aditivos alimentarios, que sean específicas para este producto y puedan no estar comprendidas en los textos horizontales del Codex, a reserva de que los comités de asuntos generales competentes ratifiquen dichas disposiciones. Además, en la revisión se procurará simplificar las disposiciones que quizás no proporcionen los elementos esenciales para garantizar la calidad e inocuidad del producto.

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

Los criterios siguientes[5] se consideraron pertinentes a efectos de la revisión de la Norma del Codex para setas en conserva y la Norma del Codex para los brotes de bambú en conserva:

4.1 *Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países, incluido el mercado internacional y regional potencial*

La producción, el consumo y el comercio internacional de aceitunas de mesa alcanzan volúmenes importantes, con los siguientes tonelajes anuales promedio durante las campañas agrícolas de 2005/06-2008/09:

Producción:		2 009 000 toneladas
Consumo:		2 053 500 toneladas
Comercio internacional:	Importaciones:	529 500 toneladas
	Exportaciones:	585 500 toneladas

El Anexo contiene información detallada sobre los volúmenes, pautas y tendencias de la producción, el consumo y el comercio de aceitunas de mesa.

Se prevé que la Norma actualizada dará una contribución positiva al comercio internacional de aceitunas de mesa.

4.2 *Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas*

Los textos horizontales del Codex, incluida la Norma para determinadas hortalizas en conserva, no incluyen disposiciones específicas, en particular las no relacionadas con la inocuidad que se refieren, por ejemplo, a la identidad del producto, su composición esencial y factores de calidad, su presentación, envasado y etiquetado y los métodos de análisis para determinar el cumplimiento de las disposiciones de la Norma (véase también la sección 3).

4.3 *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental*

El Consejo Oleícola Internacional (COI) es un órgano intergubernamental internacional con una larga trayectoria de cooperación con el Codex en la elaboración y revisión de los textos de este último sobre productos relacionados con las aceitunas. En este sentido el COI participó activamente en la elaboración y actualización de la Norma del Codex para las aceitunas de mesa y ha adoptado recientemente una versión revisada de la Norma comercial para las aceitunas de mesa (IOC/OT/NC no.1) que tiene en cuenta los cambios ocurridos en sus países miembros en los ámbitos de la ciencia, la tecnología y las prácticas de comercialización. La revisión de la Norma del Codex para las aceitunas de mesa se beneficiará del trabajo ya realizado por el COI con miras a evitar contradicciones o duplicaciones entre normas que podrían crear obstáculos técnicos al comercio, incorporando a la vez, cuando sea posible, aquellas disposiciones horizontales del Codex que son específicas de las normas del Codex sobre productos. Con ello se dará a la

[5] Otros criterios no son aplicables, puesto que la revisión se relaciona con normas ya existentes que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas consideró prioritario revisar (véase la sección 2).

norma del COI el alcance internacional de las normas del Codex, en vista de la composición amplia del Codex.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La revisión propuesta satisface los criterios enunciado en el Objetivo 1 (Fomentar marcos reglamentarios racionales) del Plan estratégico para 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius. En particular, en el Objetivo 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) se contempla la revisión de las normas sobre productos para asegurar que se ajusten a la tendencia actual del Codex respecto de la elaboración de normas para productos, que consiste en un enfoque horizontal que respeta al mismo tiempo el carácter inclusivo y el criterio de simplificación, manteniendo las características esenciales, a fin de que las normas no sean demasiado prescriptivas ni restrinjan el comercio más de lo necesario. Además, la revisión es coherente con la necesidad de reflejar las variaciones mundiales de la producción así como las novedades de la ciencia y la tecnología. Esto favorecerá a su vez la aplicación de las normas del Codex en el ámbito nacional e internacional, facilitará el comercio y asegurará el acceso al mercado de las aceitunas de mesa. La revisión también es coherente con el Objetivo 4 (Promover la cooperación entre el Codex y otras organizaciones internacionales pertinentes) y en particular con el Objetivo 4.1 (Seguir las actividades de otros órganos internacionales de establecimiento de normas) dirigido a determinar posibles ámbitos de complementación, lagunas, duplicaciones y conflictos.

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

Esta propuesta se relaciona con la revisión de la Norma del Codex para las aceitunas de mesa.

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

La revisión se centrará principalmente en las cuestiones no relacionadas con la inocuidad, por lo que no se prevé de momento la prestación de asesoramiento científico (véase también la sección 3).

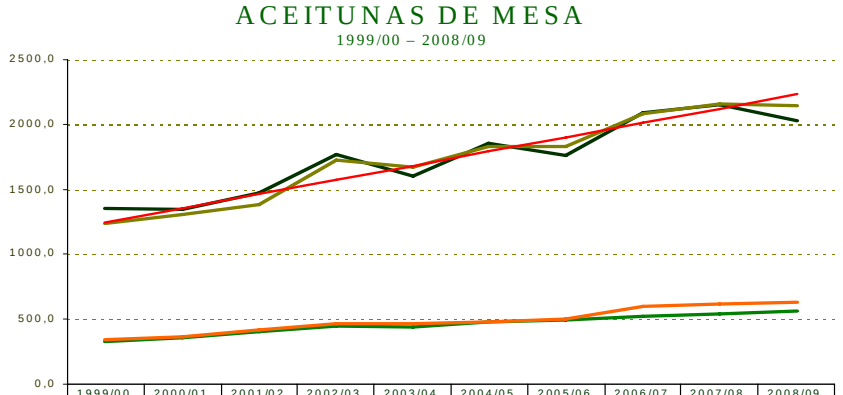
8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se ha determinado ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

A reserva de la aprobación de este nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su período de sesiones de 2009, se distribuirá un anteproyecto de norma para recabar observaciones y someterlo al examen del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en 2010. Se prevé que la Comisión dé su aprobación preliminar al texto en 2011, después de lo cual el proyecto de norma se distribuirá para recabar observaciones y será examinado por el Comité en 2012 con miras a su adopción final por la Comisión en 2013.

Anexo



	1999/00	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09
Producción	1351,0	1343,0	1473,5	1773,5	1602,0	1852,5	1762,0	2088,5	2153,5	2032,0
Consumo	1241,5	1303,5	1382,5	1728,0	1670,0	1831,5	1829,0	2079,0	2160,0	2146,0
Importaciones	329,5	358,0	400,0	449,5	441,0	480,0	495,0	522,0	536,0	565,0
Exportacione	341,5	364,0	421,5	460,5	462,0	480,0	503,0	598,0	612,5	628,5

Producción mundial de aceitunas de mesa

(miles de toneladas)

Campaña agrícola	**Producción:**	Variación entre campañas agrícolas toneladas	%
1999/00	1351,0		
2000/01	1343,0	-8,0	-0,6
2001/02	1473,5	130,5	9,7
2002/03	1773,5	300,0	20,4
2003/04	1602,0	-171,5	-9,7
2004/05	1852,5	250,5	15,6
Promedio 2001/02-2004/05	**1675,4**		
2005/06	1762,0	-90,5	-4,9
2006/07	2088,5	326,5	18,5
2007/08	2153,5	65,0	3,1
2008/09	2032,0	-121,5	-5,6
Promedio 2005/06-2008/09	**2009,0**	**Variación promedio 333,6**	**19,9%**

Consumo mundial de aceitunas de mesa

(miles de toneladas)

Campaña agrícola	**Consumo:**	Variación entre campañas agrícolas toneladas	%
1999/00	1241,5		
2000/01	1303,5	62,0	5,0
2001/02	1382,5	79,0	6,1
2002/03	1728,0	345,5	25,0
2003/04	1670,0	-58,0	-3,4
2004/05	1831,5	161,5	9,7
Promedio 2001/02-2004/05	**1653,0**		
2005/06	1829,0	-2,5	-0,1
2006/07	2079,0	250,0	13,7
2007/08	2160,0	81,0	3,9
2008/09	2146,0	-14,0	-0,6
Promedio 2005/06-2008/09	**2053,5**	**Variación promedio 400,5**	**24,2%**

Importaciones mundiales de aceitunas de mesa

(miles de toneladas)

Campaña agrícola	**Importaciones**	Variación entre campañas agrícolas toneladas	%
1999/00	329,5		
2000/01	358,0	28,5	8,6
2001/02	400,0	42,0	11,7
2002/03	449,5	49,5	12,4
2003/04	441,0	-8,5	-1,9
2004/05	480,0	39,0	8,8
Promedio 2001/02-2004/05	**442,6**		
2005/06	495,0	15,0	3,1
2006/07	522,0	27,0	5,5
2007/08	536,0	14,0	2,7
2008/09	565,0	29,0	5,4
Promedio 2005/06-2008/09	**529,5**	**Variación promedio 86,9**	**19,6**

Exportaciones mundiales de aceitunas de mesa

(miles de toneladas)

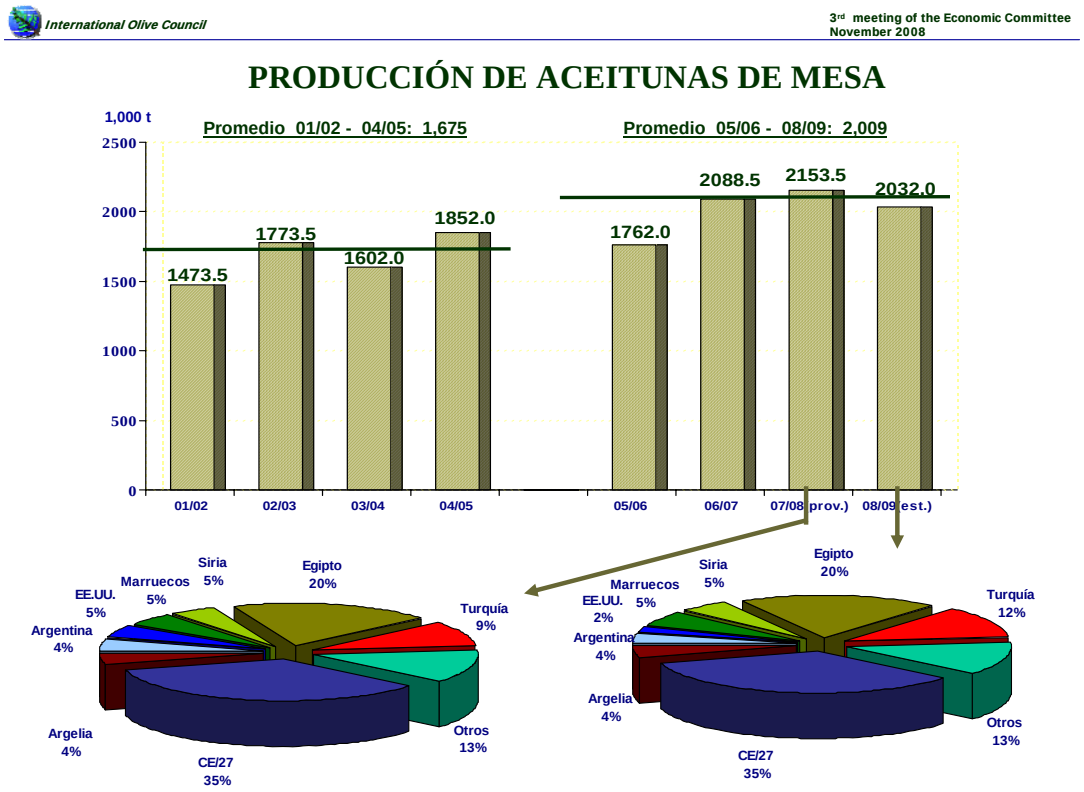
Campaña agrícola	**Exportaciones:**	Variación entre campañas agrícolas toneladas	%
1999/00	341,5		
2000/01	364,0	22,5	6,6
2001/02	421,5	57,5	15,8
2002/03	460,5	39,0	9,3
2003/04	462,0	1,5	0,3
2004/05	480,0	18,0	3,9
Promedio 2001/02-2004/05	**456,0**		
2005/06	503,0	23,0	4,8
2006/07	598,0	95,0	18,9
2007/08	612,5	14,5	2,4
2008/09	628,5	16,0	2,6
Promedio 2005/06-2008/09	**585,5**	**Variación promedio 129,5**	**28,4**

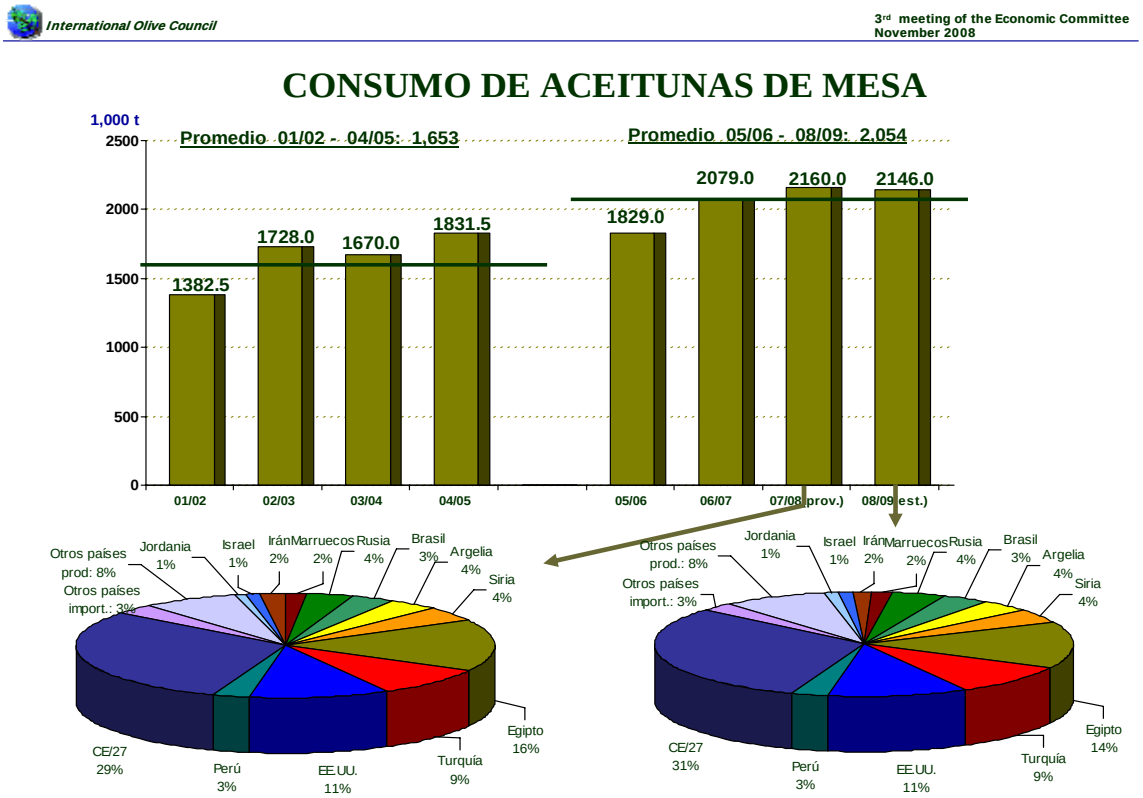
RANKING PAYS PAR PRODUCTION

OLIVES DE TABLE

		(1000 tm)	
		2007/08	
		PROD.	CONS.
1	Espagne	556.1	265.0
2	Egypte	432.0	350.0
3	Turquie	200.0	190.0
4	Etats-Unis d'Amérique	109.0	233.5
5	Pérou	103.0	60.0
6	Maroc	100.0	34.5
7	Syrie	100.0	94.0
8	Grèce	95.0	24.0
9	Argentine	95.0	12.0
10	Algérie	91.0	85.0
11	Italie	80.0	122.0
12	Iran	39.5	40.5
13	Jordanie	29.5	19.0
14	Chili	28.0	28.5
15	Tunisie	18.0	18.0
16	Div.p.prod.	15.0	15.0
17	Portugal	11.0	12.8
18	Israël	10.5	22.5
19	Mexique	9.5	17.0
20	Palestine	9.0	9.0
21	Liban	5.0	5.5
22	Chypre	4.9	4.9
23	A. Saoudite	4.0	31.0
24	Libye	3.0	7.5
25	Australie	2.0	19.0
26	France	1.5	53.1
27	Croatie	1.5	1.0
28	Montenegro	0.5	0.5
	Brésil	0.0	73.5
	Slovénie	0.0	0.2
	Serbia	0.0	0.0
	Autres		171.5
	Canada		25.5
	Japon		2.5
	Russie (Féd)		80.0
	Suisse		5.0
	Div.p.imp.		27.0
	Total	2153.5	2160.0

Février 2009


International Olive Council
3rd meeting of the Economic Committee
November 2008
PRODUCCIÓN DE ACEITUNAS DE MESA
1,000 t
Promedio 01/02 - 04/05: 1,675
Promedio 05/06 - 08/09: 2,009
1473.5
1773.5
1602.0
1852.0
1762.0
2088.5
2153.5
2032.0
01/02
02/03
03/04
04/05
05/06
06/07
07/08 (prov.)
08/09 (est.)
Siria 5%
Egipto 20%
Marruecos 5%
EE.UU. 5%
Argentina 4%
Turquía 9%
Argelia 4%
Otros 13%
CE/27 35%
Egipto 20%
Siria 5%
Marruecos 5%
EE.UU. 2%
Argentina 4%
Turquía 12%
Argelia 4%
Otros 13%
CE/27 35%


International Olive Council
3rd meeting of the Economic Committee
November 2008
CONSUMO DE ACEITUNAS DE MESA
1,000 t
Promedio 01/02 - 04/05: 1,653
Promedio 05/06 - 08/09: 2,054
1382.5
1728.0
1670.0
1831.5
1829.0
2079.0
2160.0
2146.0
01/02
02/03
03/04
04/05
05/06
06/07
07/08 (prov.)
08/09 (est.)
Otros países prod: 8%
Jordania 1%
Israel 1%
Irán 2%
Marruecos 2%
Rusia 4%
Brasil 3%
Argelia 4%
Siria 4%
Otros países import.: 3%
Egipto 16%
CE/27 29%
Perú 3%
EE.UU. 11%
Turquía 9%
Otros países prod.: 8%
Jordania 1%
Israel 1%
Irán 2%
Marruecos 2%
Rusia 4%
Brasil 3%
Argelia 4%
Siria 4%
Otros países import.: 3%
Egipto 14%
CE/27 31%
Perú 3%
EE.UU. 11%
Turquía 9%

DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 3: REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA EL COCO RALLADO DESECADO (CODEX STAN 177-1991) (Preparado por el Brasil)

Antecedentes

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 24.ª reunión, acordó iniciar un nuevo trabajo de revisión de la Norma del Codex para el coco rallado desecado, a reserva de su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius. Convino asimismo en confiar la revisión de la Norma a un grupo de trabajo electrónico dirigido por Brasil, que prepararía un documento de proyecto para someterlo a la consideración del Comité Ejecutivo cuando este llevara a cabo el examen crítico y coordinaría su labor con los otros miembros del grupo de trabajo a fin de presentar un anteproyecto de norma revisada para examen del Comité en su reunión siguiente, en 2010. A continuación se presenta el documento de proyecto en el que exponen los motivos que justifican la revisión de la Norma.

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La Norma aborda cuestiones de calidad e inocuidad específicas para el coco rallado desecado, en consonancia con el objetivo del Codex de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.

2. Pertinencia y actualidad

La revisión se propone en el marco del trabajo en curso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas destinado a revisar las normas del Codex para estos productos a fin de actualizarlas a la luz de las novedades de la ciencia y la tecnología así como de los cambios en las prácticas industriales y de comercialización. De esta manera también se cumple la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius de pasar a normas más sencillas, horizontales e inclusivas, siempre que sea posible, a fin de facilitar su aplicación por los gobiernos.

La Norma actual, así como otras normas individuales para frutas y hortalizas elaboradas que aún no se han revisado, contiene disposiciones obsoletas y detalladas que podrían transformarse en obstáculos para el comercio. Por consiguiente la Norma revisada proporcionará a los Estados miembros y a la industria del coco una orientación actualizada para prevenir y reducir las preocupaciones relacionadas con el comercio y, al mismo tiempo, garantizar la salud de los consumidores y la aplicación de prácticas comerciales leales.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

En la revisión se considerarán sobre todo las disposiciones no relacionadas con la inocuidad que es necesario actualizar a la luz de las prácticas actuales de la industria y del comercio, así como de las novedades en el ámbito de la ciencia y la tecnología. También se examinarán las disposiciones relativas a la inocuidad a fin de uniformarlas, cuando sea posible, con los textos horizontales del Codex correspondientes. Se elaborarán las disposiciones relativas a la inocuidad, por ejemplo sobre aditivos alimentarios, que sean específicas para este producto y puedan no estar comprendidas en los textos horizontales del Codex, a reserva de que los comités de asuntos generales pertinentes ratifiquen dichas disposiciones. Además, en la revisión se procurará simplificar las disposiciones que quizás no proporcionen los elementos esenciales para garantizar la calidad e inocuidad del producto.

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

Los criterios siguientes[6] se consideraron pertinentes a efectos de la revisión de la Norma del Codex para el coco rallado desecado.

4.1 ***Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países incluido el mercado internacional y regional potencial***

El comercio mundial en 2006 registrado en FAOStat[7] como volumen de las exportaciones de coco desecado (sin cáscara, rallado o sin rallar) fue de 286 768 x 1 000 toneladas.

---

[6] Otros criterios no son aplicables, puesto que la revisión se relaciona con normas ya existentes que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas consideró prioritario revisar (véase la sección 2).

[7] Es posible acceder a FAOStat en la siguiente dirección: http://faostat.fao.org.

Actualmente la mayor parte de la producción de coco desecado se concentra en la región de Asia y el Pacífico, donde en Filipinas, Indonesia, Sri Lanka y Malasia se obtiene más del 80 % de la producción mundial total[8] Otros productores importantes son México, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Panamá y Ecuador[2].

Los principales países importadores son los Estados Unidos de América (36 141 x 1 000 toneladas), Singapur (31 347 x 1 000 toneladas), Bélgica (16 016 x 1 000 toneladas) y Alemania (15 340 x 1 000 toneladas)[7].

La demanda de coco desecado de la industria brasileña asciende aproximadamente a 26 000 toneladas anuales. Las importaciones han fluctuado entre 12 100 toneladas anuales en 1997, alrededor de 2 500 toneladas anuales de 2004 a 2007 y 3 611 toneladas anuales en 2008. Las exportaciones brasileñas han oscilado de 19 toneladas anuales en 1997 a alrededor de 92 toneladas anuales en 2005, 44 toneladas anuales en 2006 y 2007 y 33 toneladas anuales en 2008.

Datos extraídos de informes de la IBGE (Oficina brasileña del censo)[9]. El coco rallado desecado es el 15.º producto vegetal elaborado más importante según el censo nacional de la industria de 2003.

4.2. *Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas*

Los textos horizontales del Codex, incluida la Norma para determinadas hortalizas en conserva, no contienen disposiciones específicas, en particular las no relacionadas con la inocuidad que se refieren, por ejemplo, a la identidad del producto, su composición esencial y factores de calidad, su presentación, envasado y etiquetado y los métodos de análisis para determinar el cumplimiento de las disposiciones de la Norma (véase también la sección 3).

4.3 *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental*

No se ha indicado ninguno. Sin embargo, a fin de facilitar la revisión futura y la posible fusión de otras normas individuales del Codex para productos secos y desecados, las disposiciones sobre calidad que puedan ser comunes a otros frutos desecados podrán tomarse, según sea apropiado, del modelo uniforme para las normas de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) a fin de facilitar la armonización y evitar superposiciones.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La revisión propuesta satisface los criterios del Objetivo 1 (Fomentar marcos reglamentarios válidos) del Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2008-2013. En particular, en el Objetivo 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) se contempla la revisión de las normas sobre productos para asegurar que se ajusten a la tendencia actual del Codex respecto de la elaboración de normas para productos, que consisten en aplicar un enfoque horizontal y a la vez respetar el carácter inclusivo y el criterio de simplificación, manteniendo las características esenciales, a fin de que las normas no sean demasiado prescriptivas ni restrinjan el más de lo necesario. Además, la revisión es coherente con la necesidad de reflejar las variaciones mundiales de la producción así como las novedades de la ciencia y la tecnología. Esto favorecerá a su vez la aplicación de las normas del Codex en el ámbito nacional e internacional, facilitará el comercio y asegurará el acceso al mercado del coco rallado desecado. La revisión también es coherente con el Objetivo 4 (Promover la cooperación entre el Codex y otras organizaciones internacionales pertinentes) y en particular con el Objetivo 4.1 (Seguir las actividades de otros órganos internacionales de establecimiento de normas) dirigido a determinar posibles ámbitos de complementación, lagunas, duplicaciones y conflictos.

---

[8] Documento de sala (CRD) 12 presentado por Filipinas en la 24.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

[9] Es posible acceder a los datos de IBGE en la siguiente dirección: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/industria/pimpfagro_nova/default.shtm

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

Esta propuesta se relaciona con la revisión de la Norma del Codex para el coco rallado desecado.

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

La revisión se centrará principalmente en las cuestiones no relacionadas con la inocuidad, por lo que no se prevé de momento el suministro de asesoramiento científico (véase también la sección 3).

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

No se ha determinado ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

A reserva de la aprobación de este nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su período de sesiones de 2009, se distribuirá un anteproyecto de norma para recabar observaciones y someterlo al examen del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en 2010. Se prevé que la Comisión dé su aprobación preliminar al texto en 2011, después de lo cual el proyecto de norma se distribuirá para recabar observaciones y será examinado por el Comité en 2012 para su adopción final por la Comisión en 2013.

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 4: PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL CULANTRO COYOTE (*Eryngium foetidum*) (Preparado por el Costa Rica)

Introducción

El Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe en su 16ª reunión (noviembre, 2008) acordó proponer como nuevo trabajo para su próxima reunión una norma regional para el culantro coyote y convino en que el documento de proyecto fuese revisado por Costa Rica con la asistencia de otras delegaciones interesadas con miras a su aprobación por el 32º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio, 2009), elaboración por el grupo de trabajo liderado por Costa Rica y consiguiente examen en la 17ª reunión del Comité en 2010. A continuación se presenta el documento de proyecto que justifica la elaboración de esta norma.

1. Objetivo y ámbito de aplicación

El objetivo es contar con una norma regional Codex en la que se establezcan los requisitos de inocuidad[10] y calidad para el culantro coyote.

El culantro coyote es una hierba aromática que se comercializa principalmente en estado fresco, es muy sensible a daños físicos lo que ocasiona pérdidas de calidad, en particular debido al sistema de recolección por el cual se cosecha el total de hojas de la planta cortando la cepa a ras del suelo y formando un manojo o rollo que contiene varias hojas recortadas. La norma se aplicará por lo tanto a las hojas de las variedades o tipos comerciales de *Eryngium foetidum*, de la familia *Apiaceae*, que habrán de administrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado y tratará principalmente aquellos factores que afectan a su calidad como se detalla más adelante.

2. Pertinencia y actualidad

Los mercados internacionales han ido evolucionando e implementado requisitos de calidad para todos los países exportadores con la idea de normalizar los productos. El culantro coyote es un producto que se comercializa en la región latinoamericana principalmente, siendo un producto afín para desarrollar una norma regional del Codex. La calidad comercial que brindaría una Norma Codex para el culantro coyote beneficiaría tanto a productores como a los consumidores del producto, debido a que a nivel regional se regirían los mismos criterios de calidad.

Además, al elaborar la norma para dicho producto se facilitaría la eliminación de las restricciones excesivas al comercio, ya que se contaría con tolerancias y especificaciones de calidad que cubrirían las necesidades de los países en desarrollo, en procura de brindarle al consumidor un producto de calidad a nivel regional. Asimismo, al tratarse de un producto regional, que contribuye con un valor significativo a la economía de los países de la Región, lo convierte en un aporte y recurso potencial al aumento de las exportaciones de cada país. Vale destacar, que el contar con una norma Codex para el culantro coyote mejoraría las condiciones comerciales de los países, beneficiando notablemente su bienestar social y económico; especialmente en el caso de adoptar esta norma en su legislación nacional.

Esta situación motivó que varios miembros del Codex expresaran su interés en establecer requisitos que permitan la comercialización de un producto que asegure la protección del consumidor y facilite el comercio y por lo tanto el acceso a los mercados, especialmente para los países en desarrollo de la Región que son los principales exportadores y consumidores de este producto.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Esto consistirá en lo siguiente:

– Establecer los requisitos mínimos de calidad;

[10] Los requisitos de inocuidad están cubiertos por las disposiciones generales de inocuidad abordados en las secciones pertinentes de acuerdo al formato de las normas de productos del Codex. No se requieren, a los efectos de esta norma, el desarrollo ulterior de disposiciones de inocuidad específicas para el producto, que eventualmente podrán ser abordados de manera horizontal en los comités generales pertinentes.

– Definir las disposiciones relativas a las categorías de calidad y tamaño (calibres) y sus respectivas tolerancias;

– Establecer disposiciones relativas a la presentación, marcado y etiquetado;

– Adicionalmente se hace necesario, por las particularidades del producto, establecer los parámetros dependiendo de las variedades o tipos comerciales, que le permitan diferenciarlo de otros productos con nombres similares.

4. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

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

En Costa Rica la producción es de 40 000 rollos por hectárea, es decir, se producen aproximadamente cuatro millones de rollos de culantro coyote al año (mil cajas por hectárea). Cerca del 75 % de la producción nacional se destina a la exportación, el restante 25 % aproximadamente se comercializa a nivel local.

Tabla 1ª

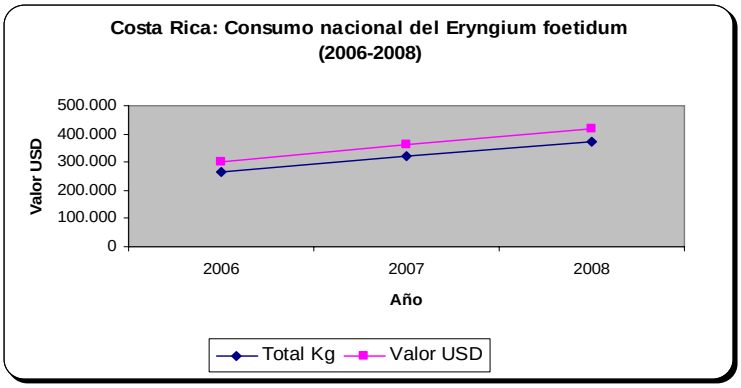
Costa Rica

Consumo Nacional de Culantro Coyote

Año	2006	2007	2008
PIMA			
Cantidad Kg	26 120	26 910	30 090
Valor USD	20 627	24 427	35 375
HORTIFRUTI			
Cantidad Kg	240 544	294 888	341 920
Valor USD	n.d	n.d	n.d
Total Kg	**266 664**	**321 798**	**372 010**
***Valor USD**	**299 997,00**	**362 022,75**	**418 511,25**
Consumo per cápita estimado	**0,075**	**0,091**	**0,105**

Fuente: Programa Integral de Mercadeo Agropecuario (P.I.M.A) y Hortifruti S.A, Costa Rica.
*Estimación dada por la Secretaría Técnica del Codex Costa Rica según información suministrada por la oficina erocomercial de Costa Rica en Miami en donde el precio histórico promedio es de $9 USD por caja FOB.
nd: no disponible.

Gráfico 1



Fuente: Elaboración propia de la Secretaría Técnica del Codex en Costa Rica.

En el gráfico y tabla anterior, se muestra el consumo nacional para el culantro coyote en Costa Rica durante el periodo 2006 – 2008, se puede observar que las variables presentan un comportamiento creciente, lo que evidencia un aumento en la preferencia del consumidor por dicho producto. De igual manera, dicho incremento en el consumo del culantro coyote se refleja en el análisis correspondiente al consumo per cápita mostrado en la tabla 1ª.

Tabla 1B

Costa Rica: Producción Nacional Kg

Culantro Coyote

Año	**2006**	**2007**	**2008**
Cantidad (Kg)	2 617 456	2 823 126	1 893 594*

(*) La cifra del año 2008 contempla datos hasta el mes de julio.

En la tabla 1B, se muestra la producción nacional del culantro coyote en Costa Rica para el periodo 2006-2008, la cual presenta una secuencia creciente en la cantidad de kg producidos de dicho producto.

De igual manera, con datos proporcionados por el Ministerio de Economía de México, en la Tabla 2 se expone la producción de culantro coyote en cada estado de ese país (por efectos del informe se toman únicamente los totales anuales).

Tabla 2

México: Producción Nacional Kg

Culantro Coyote

Año	**2000**	**2001**	**2002**	**2003**	**2004**	**2005**	**2006**
Cantidad (kg)	33 855,57	39 278,08	36 004,66	38 705,81	37 941,15	51 582,77	51 651,04

Fuente: SIM/CNP-CR con datos del Ministerio de Economía de México

Además, se aprecia que la producción de culantro coyote en México presenta una tendencia creciente con un comportamiento intermitente, mostrando un impulso significativo a partir del 2005.

Tabla 3

Honduras: Producción Nacional Kg

Culantro Coyote

Año	**2006**	**2007**	**2008**
Cantidad (Kg)	279 000	287 000	296 000

Fuente: Oficina IICA de Honduras

En la tabla 3, se presentan los datos de la producción del culantro coyote durante el periodo 2006-2008 en Honduras, los cuales muestran ser progresivamente mayores año con año, particularmente en este país los mayores volúmenes de culantro coyote se canalizan a través de los mercados locales, las ferias del agricultor y los mercados centrales de las grandes ciudades (aproximadamente más del 95%). Además el consumo per capita del culantro coyote ha tenido un aumento a lo largo de los años, según se muestra en la tabla 4 siguiente:

Tabla 4

Honduras: Consumo Per Cápita

Culantro Coyote

Año	**2006**	**2007**	**2008**
Cantidad (kg)	0,039	0,04	0,4

Fuente: Oficina IICA de Honduras

Para el caso particular de Panamá, la tabla 5 muestra un aumento creciente en la producción del culantro coyote, la comercialización de este producto es semejante a la de los otros países analizados, siendo mayoritariamente vendido en el Mercado Agrícola Central y en cadenas de supermercados. Adicionalmente, su consumo se registra en todo el país, ya que es parte de los condimentos utilizados para la preparación de las comidas típicas panameñas.

Tabla 5

Panamá: Producción Nacional Kg

Culantro Coyote

Año	2006	2007	2008
Cantidad (Kg)	689 045	8 490 909*	n.d

Fuente: Oficina IICA de Panamá

(*) La diferencia de producción se debe a que no se disponía de información de las zonas de producción de Capira ni de Bocas del Toro, información que fue incluida a partir del año 2007.
n.d: no disponible.

b. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

No aplica. Véase el punto 4(d).

c. Mercado internacional o regional potencial

A continuación se expone una serie de datos estadísticos que ponen de manifiesto el creciente comercio de este producto en la Región.

En la tabla 6 correspondiente a las exportaciones de Costa Rica, para el culantro coyote por cajas de 40 rollos cada una con un peso promedio de 8 kg, las cuales han aumentado a través del tiempo. Estas exportaciones tienen como países de destino: Puerto Rico y Estados Unidos, entre otros.

Tabla 6

Costa Rica: Exportaciones de culantro coyote

(Número de cajas de 40 rollos, 8 kg c/u)

Año / Cantidad	2006	2007	2008
Enero	26 334	26 818	28 994
Febrero	22 415	23 220	27 897
Marzo	23 054	26 306	24 565
Abril	22 305	22 116	25 088
Mayo	24 490	26 087	29 037
Junio	22 678	26 578	25 160
Julio	25 480	24 733	29 457
Agosto	26 182	29 280	n.d
Septiembre	24 938	25 900	n.d
Octubre	26 071	27 829	n.d
Noviembre	25 944	25 780	n.d
Diciembre	23 908	28 019	n.d
Total cajas	**293 849**	**312 666**	**190 198**
***Total kg**	**2 350 792**	**2 501 328**	**1 521 584**
***Valor USD**	**2 644 641**	**2 813 994**	**1 711 782**

Fuente: Servicio Fitosanitario del Estado, Ministerio de Agricultura y Ganadería de CR

*Estimación del valor en kg y en $ USD dada por la Secretaría Técnica del Codex Costa Rica a razón de 8 kg en promedio por caja y a un precio promedio de $ 9 USD según información suministrada por la oficina Agrocomercial de Costa Rica en Miami.

Desafortunadamente, el culantro coyote no cuenta con una clasificación comercial especifica, siendo parte de la partida arancelaria 070990 del Arancel Centroamericano de la Secretaria de Integración Económica Centroamericana (SIECA), la cual contempla productos denominados “las demás hortalizas” (ver Anexo I

para información adicional). De esta manera, con el propósito de realizar una comparación y estimación del nivel comercial de este producto entre varios países, se procedió a estimar los valores en dólares estadounidenses con base en los datos suministrados por los países, como se muestra en la siguiente tabla 7, considerando un valor de $ 9 promedio del precio histórico de los últimos siete años, el cual osciló entre los $ 7 y $ 11 por caja FOB.

Tabla 7

Producción Regional

Valor de la Producción en $USD

Culantro Coyote

	2005	**2006**	**2007**	**2008**
México	58.031	58.107	n.d	n.d
Panamá	n.d	775 176	9 552 273*	n.d
Honduras	n.d	313 875	322 875	333 000
Costa Rica	n.d	2 944 638	3 176 017	2 130 293

(*) La diferencia de producción se debe a que no se disponía de información de algunas zonas de producción, información que fue incluida a partir del año 2007.

d. Posibilidades de normalización del producto

No existe regulación nacional ni internacional al respecto. Sin embargo, existe una demanda creciente del culantro coyote en los países de la Región con posibilidades de expandirse internacionalmente como lo demuestra los datos presentados bajo el punto 4€. La combinación de estos dos factores favorecen la elaboración de una norma para este producto.

e. Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Considerando los productos definidos en las normas elaboradas por el Codex Alimentarius y las normas que se encuentran en proceso de elaboración, ninguna de ellas contempla requisitos de identidad y calidad para productos frescos de hoja cortada, como es el caso de la comercialización del culantro coyote, por ello se requiere contar con una norma Codex específica para este producto, en beneficio de los consumidores y del comercio regional, la cual asegure un comercio justo, evitando prácticas que sean engañosas al consumidor y que se encuentre en armonía con los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius, proporcionando información específica para el producto en cuestión.

Actualmente, esta propuesta de norma regional es pertinente con los siguientes documentos existentes del Codex: “Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995)”; “Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003)”, Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), etc. Sin embargo, estos Códigos presentan la laguna de que no especifican aspectos de calidad e identidad para productos de hoja cortada según se detallan en el punto 3 pero se complementa muy bien en lo que se refiere a transporte, envasado, higiene y en gran medida etiquetado. La necesidad de establecer límites máximos de residuos para plaguicidas específicos para este producto se abordarían en el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

f. Numero de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Como se mencionó en los puntos 1, 2, 3 y 4€, se trata de la normalización de los requisitos de calidad e identidad de un producto fresco. Las únicas prácticas a las que se somete son relativas al manejo postcosecha para su acondicionamiento y posterior envasado. En este sentido, no existe actualmente ninguna norma Codex, por ejemplo para hortalizas de hoja cortada, donde pudiera ser incluido. Su normalización no requiere la elaboración de disposiciones suplementarias ya que aquellas relativas a la higiene e inocuidad están en gran parte abordadas por los textos generales elaborados por los comités horizontales pertinentes.

g. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

No se tiene conocimiento de ninguno de los dos casos.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos de Codex

Esta propuesta es pertinente con el objetivo 1.2 del Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius, relativa al examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos por los comités de productos y los comités coordinadores regionales.

6. Información sobre relación entre la propuesta y los documentos existentes de Codex

Como se mencionó anteriormente en los incisos 4 € y (f) esta norma es pertinente con varios códigos de prácticas de higiene y otros textos de generales del Codex relativos a inocuidad, etiquetado, etc. Sin embargo, como también se mencionó, quedaría pendiente por regular aquellas disposiciones no relacionadas directamente con la higiene y la inocuidad que usualmente se normalizan en una norma de producto (véase el punto 3).

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

Se contará con los aportes de los expertos de las delegaciones que conforman el grupo de trabajo y del resto de la Región.

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

No aplica.

9. Calendario propuesto para la realización de esos nuevos trabajos

Se prevé la adopción como nuevo trabajo en el 32° Período de Sesiones de la Comisión (2009) y su examen en la 17ª reunión del Comité CCLAC (2010), adopción preliminar en el 34° Período de Sesiones de la Comisión (2011), ulterior examen en la 18ª reunión del Comité CCLAC (2012) y adopción final como norma regional en el 36° Período de Sesiones de la Comisión (2013). Dependiendo del avance de los trabajos cabría la posibilidad de finalizar la norma para el 2011.

Anexo I

Como un dato adicional, se incluye en Anexo los datos presentados en la última reunión del CCLAC para la elaboración de una norma regional para el culantro coyote (CX/LAC 08/16/11) relativas a las exportaciones e importaciones mundiales para la partida SAC 070990 que incluye el culantro coyote.

Tabla 8
Exportaciones Mundiales de la partida SAC 070990
(Incluye *Eryngium foetidum*)

Miles de US$

País	Valor Exportado					Tasa de Crecimiento promedio
	2003	2004	2005	2006	2007	
Costa Rica	13 218,0	15 086,0	16 036,0	17 631,0	n.d	33,4%
Nicaragua	414,0	1 809,0	1 767,0	3 099,0	n.d	648,6%
México	307 443,0	333 894,0	324 675,0	387 671,0	428 714,0	39,4%
Guatemala	2 473,0	2 732,0	10 966,0	3 660,0	11 303,0	357,1%
Bolivia	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0%

Fuente: Procomer con base en datos de United Nations Statics División-Commodity Trade Statistics Database (COMTRADE).
Arancel centroamericano de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA)
n.d: dato no disponible

Tabla 9
Importaciones Mundiales de la partida SAC 070990
(Incluye Eryngium foetidum)

Miles de US$

País /	Valor Importado					Tasa de Crecimiento del periodo
	2003	2004	2005	2006	2007	
Costa Rica	59,0	54,0	52,0	66,0	n.d	11,9%
Nicaragua	99,0	132,0	159,0	171,0	n.d	72,7%
México	4 090,0	3 900,0	4 007,0	4 449,0	5 858,0	43,2%
Guatemala	1,0	16,0	88,0	3,0	12,0	1 100,0%
Bolivia	2,0	2,0	2,0	7,0	14,0	600,0%

Fuente: Procomer con base en datos de United Nations Statics División-Commodity Trade Statistics Database (COMTRADE).
Arancel centroamericano de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA)
n.d: dato no disponible

Anexo II

Generalidades del culantro coyote (*Eryngium foetidum*)

Nombres comunes

Algunas denominaciones internacionales para el culantro coyote (Eryngium foetidum) son las siguientes: Culantro, culantrón, culantro coyote, culantro extranjero, culantro real, alcapate, escorzonera, samat, xamat, cilantro cimarrón, recao, culantro culebra, cilantro ancho, jia yuan gian, koulant, chadwon, spiritweed, false coriander, long coriander, stinkweed, fitweed.

Origen y distribución geográfica

- Área de origen: América tropical.
- Distribución secundaria: naturalizada en África y Asia.
- Forma de migración a larga distancia/asistido por seres humanos. Se cultiva en huertos familiares como especia y también en estado silvestre.

Identificación y descripción

- Hábito y forma de vida: Hierba perenne, fuertemente aromática.
- Tamaño: De hasta 60 centímetros de alto.
- Tallo: Solitario o varios, simples o ramificados, con o sin hojas.
- Hojas: Generalmente todas basales (a veces algunas sobre el tallo), oblanceoladas, de hasta 30 centímetros de largo y hasta 5 centímetros de ancho (generalmente más chicas), angostándose hacia la base, con los márgenes dentados (los dientecillos con un corta espina amarillenta en el ápice).
- Inflorescencia: Terminal, generalmente muy ramificada, compuesta por numerosas cabezuelas cilíndricas, de aproximadamente 1 centímetro de largo y hasta 5 milímetros de ancho, de color verde amarillento, que en su base presentan 5 o 6 brácteas (el involucro) lanceoladas, de hasta 4 centímetros de largo, puntiagudas, con los márgenes enteros o espinuloso-aserrados. Cada cabezuela se compone de numerosas flores sésiles acompañadas, cada una, por una bractéola en su base (el involucelo), las bractéolas lineares o lanceoladas, de hasta 3 milímetros de largo; usualmente las bractéolas que se encuentran hacia el ápice de la cabezuela son más largas, formando como un penacho llamado coma.
- Flores: Pequeñas, blancas a azules o moradas; el cáliz es un tubo (cubierto por grandes escamas) que hacia el ápice se divide en 5 lóbulos lanceolados a triangulares, de hasta 1 milímetro de largo; la corola de 5 pétalos libres, caedizos, elíptico-oblongos, de menos de 1 milímetro de largo, con el ápice largo y curvado hacia el centro de la flor; estambres 5; ovario ínfero.

- Frutos y semillas: El fruto es globoso, lateralmente comprimido, de hasta 2 milímetros de diámetro, cubierto por abundantes vesículas globosas amarillentas; en la madurez el fruto se separa en 2 frutillos (mericarpos), cada uno conteniendo una semilla.
- Raíz: Carnosa.

Hábitat

En lugares húmedos. Pero se encuentra distribuido en forma natural en casi todas las zonas que tengan las características propias para su desarrollo y propagación. Su distribución es altitudinal y el clima tropical. Crece mejor en suelos pesados y húmedos, con mucha materia orgánica.

Usos

Su uso es común en el trópico, generalmente a nivel casero, en sustitución del culantro europeo (*Coriandrum sativum* L.), el cual no prospera bien en el trópico. Su uso puede ser fresco para ensaladas o bien cocinado; por ejemplo en la antillana, brasileña y en varias cocinas regionales del sur de Asia (la hindú, la tailandesa y la vietnamita y en estos países entra frecuentemente al comercio). En algunos países como en la cocina costarricense es utilizado también como condimento.

También el culantro coyote se utiliza ampliamente como medicina sobre todo contra infecciones respiratorias y fiebres. Tiene además reputación como estimulante de apetito.

Valor nutritivo

Las hojas contienen cantidades considerables de las vitaminas A, B1, B2 y C, riboflavina, carotenos, calcio y hierro.

DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 5: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA LÚCUMA (Preparado por el Perú)

Antecedentes

El Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe en su 16ª reunión (noviembre, 2008) acordó proponer como nuevo trabajo para su próxima reunión una norma regional para la lúcuma y convino en que el documento de proyecto fuese revisado por Perú con la asistencia de otras delegaciones interesadas con miras a su aprobación por el 32º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio, 2009), elaboración por el grupo de trabajo liderado por Perú y consiguiente examen en la 17ª reunión del Comité en 2010. A continuación se presenta el documento de proyecto que justifica la elaboración de esta norma.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la Norma

El objetivo es contar con una norma regional Codex en la que se establezcan los requisitos de identidad y calidad[11] para todas las variedades comerciales de lúcuma obtenida de *Pouteria lúcuma* (R. y P.) de la familia *Sapotaceae* que habrán de suministrase frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la lúcuma destinada a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

El comercio de lúcuma y sus derivados ha ido en crecimiento en los últimos años ya que los mercados mundiales están requiriendo nuevos sabores y la lúcuma se convierte en una nueva opción, debido a su sabor y propiedades nutritivas.

[11] Los requisitos de inocuidad están cubiertos por las disposiciones generales de inocuidad abordados en las secciones pertinentes de acuerdo al formato de las normas de productos del Codex. No se requieren, a los efectos de esta norma, el desarrollo ulterior de disposiciones de inocuidad específicas para el producto, que eventualmente podrán ser abordados de manera horizontal en los comités generales pertinentes.

El contar con una norma Codex para este producto permitiría la armonización de los requisitos de identidad y calidad a nivel de la Región lo que a su vez permitiría garantizar la calidad uniforme del producto con miras a facilitar su comercialización, y por lo tanto el acceso a mercados, y al mismo tiempo proteger a los consumidores asegurando prácticas equitativas en su comercio.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Las principales cuestiones que se abordarán serán aquellas relacionadas con la identidad y calidad del producto, por ejemplo, requisitos mínimos de calidad, disposiciones relativas a las categorías de calidad, tamaño y sus tolerancias, presentación, marcado y etiquetado.

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

A continuación se describen los criterios más pertinentes para la justificación de la elaboración de una norma regional para este producto.

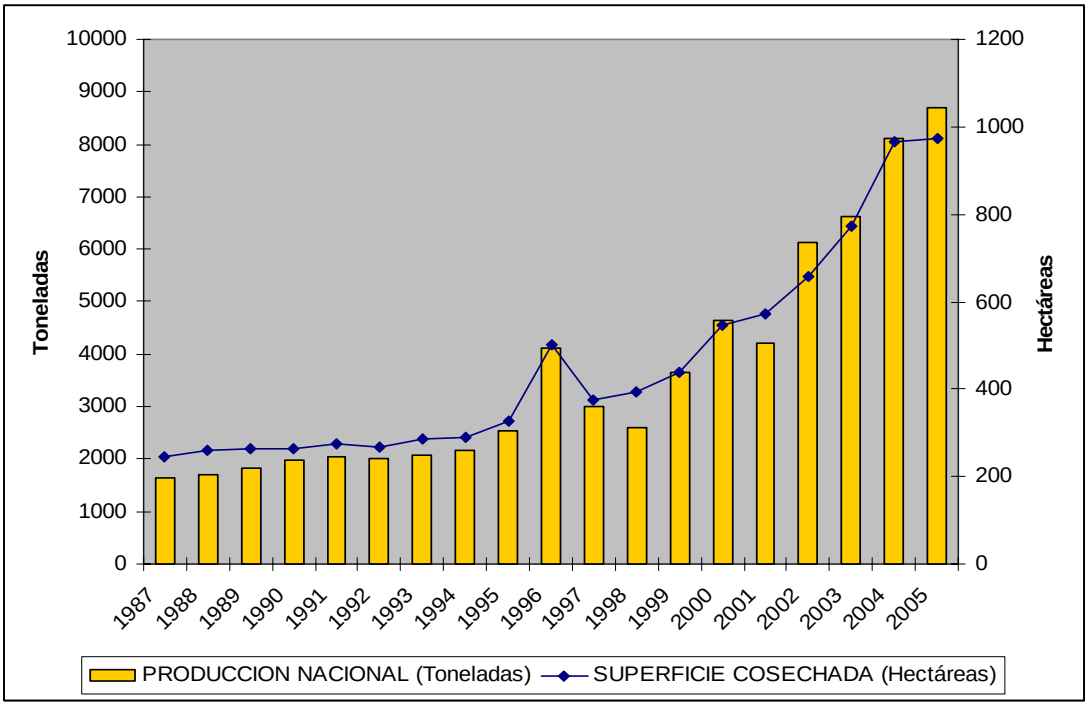
a)/c) Volumen de comercio entre países/Mercado potencial

Cuadro 1. Producción Nacional de Lúcuma 1987-2005

AÑOS	PRODUCCION NACIONAL (toneladas)	SUPERFICIE COSECHADA (Hectáreas)	RENDIMIENTO (t/ha)
1987	1629	246	6,62
1988	1716	259	6,63
1989	1818	264	6,89
1990	1971	265	7,44
1991	2058	275	7,48
1992	2016	268	7,52
1993	2082	287	7,25
1994	2156	288	7,49
1995	2540	326	7,79
1996	4123	502	8,21
1997	3010	376	8,01
1998	2614	395	6,62
1999	3654	440	8,30
2000	4629	545	8,49
2001	4214	571	7,38
2002	6117	659	9,28
2003	6626	773.55	8,57
2004	8114	966	8,40
2005	8706	975	8,93

Fuente: Ministerio de Agricultura

Figura 1. Evolución de producción y superficie cosechada de lúcuma



Fuente: Ministerio de Agricultura
La Asociación de Productores de Lúcuma – PROLUCUMA estima que el año 2008 se han alcanzado las 1,200 hectáreas de superficie cosechada.

Cuadro 2: Evolución de las exportaciones de Lúcuma por Presentación (en US$ FOB) - Año 2000 a Diciembre 2007

Descripción	2,000	2,001	2,002	2,003	2,004	2,005	2,006	2,007	Total
CHOCOLATE	44 147,77	4 965,46	0,72	0,11	0,00	2,00		16 264,40	65 380,46
CONGELADA	**2 184,20**	**37 136,87**	**13 605,22**	**22 762,47**	**132 106,01**	**53 546,05**	**95 379,47**	**80 578,51**	**356 720,29**
FLAN	150,00		400,50	1 000,20	3 878,90	11 891,36	4 952,80		22 273,76
FRESCA	**1 219,68**	**560,44**	**4 911,75**	**45 097,65**	**13 165,35**	**3 540,73**	**17 577,49**	**5 536,06**	**86 073,09**
GALLETA	21 225,85	78 229,07	122 985,35	25 580,09	8 827,65	21 586,16	6 410,64		284 844,81
HARINA	**8 153,00**	**5 987,40**	**7 906,54**	**18 322,16**	**4 186,08**	**19 300,25**	**20 484,38**	**48 209,12**	**132 548,93**
HELADO	623,68	2,00	6,00	104,40	3 401,60	7 397,10	5 823,00		17 357,78
JUGO				624,00			3,00		627,00
MERMELADA		48,07	2 500,08		2 357,30	21,60	11 580,36		16 507,41
OTROS		30,16		1 008,00	982,92	2 019,15	2 409,95	3 578,20	6 450,18
PASTA		**1 059,68**	**36,10**	**544,87**	**1 082,40**	**406,00**	**73,50**	**131,50**	**3 334,05**
POLVO			74,00						74,00
Total general	**77 704,18**	**128 019,15**	**152 426,26**	**115 043,95**	**169 988,21**	**119 710,40**	**164 694,59**	**154 297,79**	**992 191,76**

Fuente: SUNAT
Elaborado por: PROLUCUMA

Cuadro 3: Evolución de las exportaciones de Lúcuma por Presentación (En Kg.) - Año 2000 a Diciembre 2007

DESCRIPCIÓN	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	Total
CHOCOLATE	11 933,10	2 342,20		0,14		0,14		1 827,40	14 275,58
CONGELADA	**1 054,50**	**21 017,76**	**7 157,91**	**9 972,48**	**59 603,16**	**13 348,77**	**31 368,18**	**24 787,50**	**143 522,77**
FLAN	30,00		30,00	776,81	1 561,25	2 884,64	1 674,90		
FRESCA	**828,91**	**289,59**	**2 936,83**	**18 108,83**	**4 921,89**	**2 053,84**	**6 128,49**	**3 457,89**	**38 726,27**
GALLETA	13 025,90	55 117,32	97 432,48	20 214,30	7 479,80	14 609,47	3 675,73		211 555,00
HARINA	**788,23**	**1 407,92**	**1 979,71**	**4 972,22**	**705,78**	**3 120,20**	**2 467,26**	**5 820,76**	**15 441,32**
HELADO	112,73	12,00	1,00	27,70	1 310,21	3 318,14	3 527,81		8 309,59
JUGO				195,00			3,57		198,57
MERMELADA		19,56	662,57		397,44	17,84	3 121,22		
OTROS		5,78		95,00	126,54	226,00	814,40	584,57	1 852,29
PASTA		220,39	19,01	192,51	186,00	105,75	28,00	45,22	796,88
POLVO			42,23						42,23
Total general	**27 773,37**	**80 432,52**	**110 261,74**	**54 555,00**	**76 292,08**	**39 684,79**	**52 809,56**	**36 523,34**	**441 809,05**

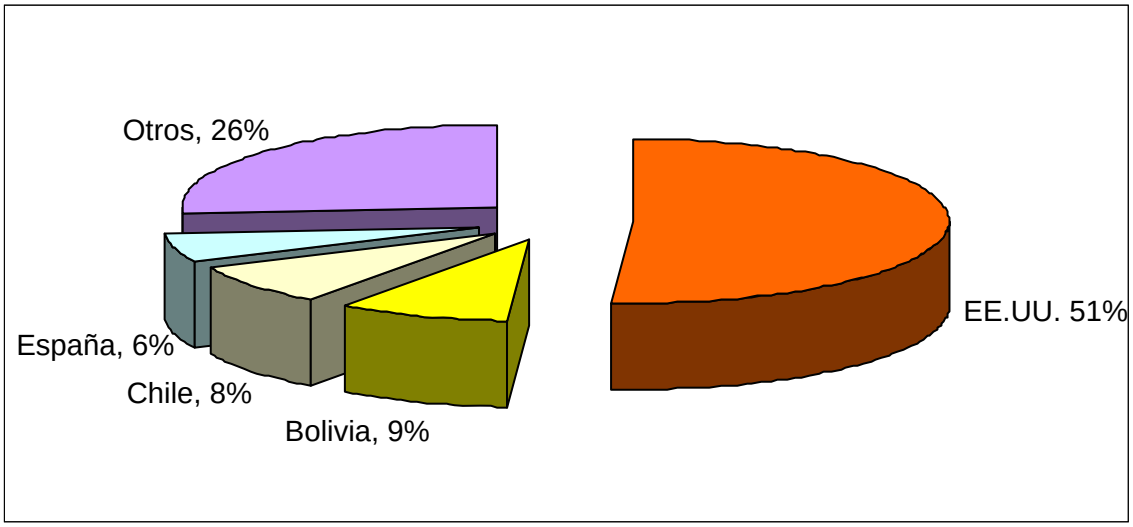
Fuente: SUNAT
Elaborado por: PROLUCUMA

Cuadro n.º 4: Evolución de las exportaciones de Lúcuma por Destinos en Kg.
EN TODAS SUS FORMAS DE PRESENTACIÓN
Año 2000 a Diciembre 2007

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	Total General
Bolivia	11933,10	55144,68	93867,68	20590,73	6777,07	13894,69	6111,2		**208319,15**
Estados Unidos	647,61	1734,7	8394,06	12964,84	12618,54	18902,6	31221,68	20261,27	**106745,30**
Chile	1037	19364	1000	1000	47871	1008,34	1110	9748,9	**82139,24**
Francia			500,13	12284,51	4124,37	432,44	4561,93	712,98	**22616,36**
Panamá	10212,1		3564,8					71,54	**13848,44**
Italia	804,2	143,21	1079,23	1265,5	1386,22	766,83	1804,03	3110,06	**10359,28**
Japón	206,46	1566,07	154,84	1027,38	1843,84	1418,45	708,88	270,23	**7196,15**
Alemania		20,58	308,46	4748,41	124,26	557,95	7		**5766,66**
Antillas Holandesas	2809,2	2314,84							**5124,04**
España		125,78		336	1134,43	585	802,3	150,68	**3134,19**
Otros	123,70	18,65	1392,54	337,63	412,34	2118,49	6482,54	2197,68	**13083,57**
Total general	**27773,37**	**80432,51**	**110261,74**	**54555**	**76292,07**	**39684,79**	**52809,56**	**36523,34**	**478332,38**

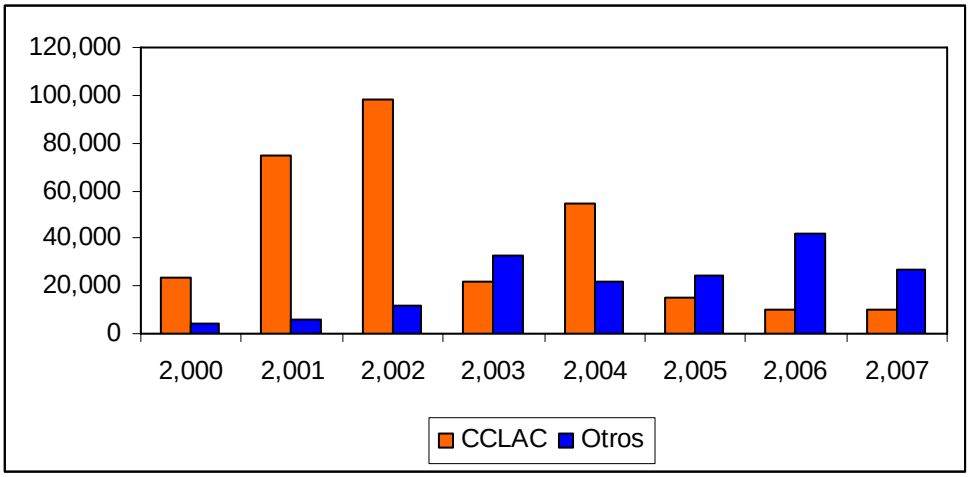
Fuente: SUNAT
Elaborado por: PROLUCUMA

Figura 2. Exportaciones de lúcuma por país de destino - 2008
EN TODAS SUS FORMAS DE PRESENTACIÓN



Fuente: Sunat - Aduanas

Figura 3. Exportaciones en Kg. a los países miembros del CCLAC
EN TODAS SUS FORMAS DE PRESENTACIÓN



En el ámbito del CCLAC, los principales países de destino de las exportaciones de lúcuma han sido Chile, Bolivia, Colombia, Costa Rica, sin embargo, y como se puede apreciar en la figura anterior, se puede notar que en los primeros años, es decir del 2000 al 2002, el 90% de las exportaciones de lúcuma tenían como destino países miembros del CCLAC, sin embargo con el pasar de los años, países como EE.UU. y la UE han mostrado mayor interés por este producto, debido al sabor y propiedades nutritivas que cada vez es más solicitado en la gastronomía internacional.

b) Diversidad de legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

En la 16ª reunión del CCLAC, la Delegación de Perú informó al Comité que el problema principal estaba relacionado con el acceso al mercado, en particular con el acceso a la Comunidad Europea (CE): en virtud del Reglamento CE 258/97 sobre nuevos alimentos por el cual los alimentos que no hayan sido utilizados en una medida importante para el consumo humano en la CE antes de mayo de 1997 deberán someterse a una evaluación completa de los riesgos a fin de poder ser comercializados en la CE. En relación a esta Directiva se señaló que en el ámbito del Comité OMC/MSF ya se habían presentado preocupaciones al respecto y se recomendó a los países de la región que consideraran la revisión del Reglamento CE 258/97 y su posible impacto en el comercio internacional.

Aunque el Comité señaló que esta cuestión estaba relacionada con la inocuidad de los alimentos y no se abordaría en el marco de una norma regional centrada en criterios de calidad, se considera que la elaboración de una norma regional para lúcuma en estado fresco que aborde las cuestiones relacionadas con la identidad y calidad comercial del producto ayudará a garantizar la calidad uniforme de este producto en la Región y por ende de la materia prima utilizada para la elaboración ulterior de varios productos como pulpas, fruta congelada y harinas cuyo mercado está en creciente expansión. Cabe señalar que la lúcuma es un fruto tradicionalmente consumido en varios países de la región andina como Ecuador y Chile desde hace siglos, sin causar ningún daño a la salud y por el contrario, poseer un alto valor nutritivo.

Actualmente la regulación CE se encuentra en revisión, y se espera que se flexibilicen los requerimientos establecidos para productos de la biodiversidad. Según información de la Comunidad Europea, estudios recientes han demostrado un aumento de interés y demanda por productos y servicios derivados de la biodiversidad, lo que puede ser traducido en una ventaja comparativa natural para países ricos en estos recursos, como lo son países de la región. Asimismo, se ha comprobado que el comercio internacional puede servir como incentivo y tener efectos positivos sobre el uso sostenible y la conservación de la biodiversidad, y a su vez, contribuir al desarrollo sostenible de los países de la región. El comercio internacional de los bienes y servicios derivados de la biodiversidad tiene también el potencial de apoyar el desarrollo de actividades económicas sostenibles en comunidades y pequeñas y medianas empresas, y así contribuir a la creación de empleos y la reducción de la pobreza.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Actualmente, esta propuesta es pertinente con los siguientes documentos del Codex: “Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995)”; “Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003)”, Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), etc. Sin embargo, estos documentos generales presentan la laguna de que no especifican aspectos de calidad e identidad específicos para la lúcuma según se detallan en el punto 3 pero se complementa muy bien en lo que se refiere a transporte, envasado, higiene y en gran medida etiquetado. La necesidad de establecer límites máximos de residuos para plaguicidas específicos para este producto se abordarían en el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

f) Numero de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Como se mencionó en los puntos 1, 2, 3 y 4(e), se trata de la normalización de los requisitos de identidad y calidad de un producto fresco.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

No se tiene conocimiento de ninguno de los dos casos. Se cuenta con una Norma Andina (regional) ***NA 0045:2008 LUCUMA FRESCA. Requisitos*** del año pasado y publicada en la Gaceta Oficial de la Comunidad Andina Nº 1618 del 15 de marzo de 2008.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es pertinente con el objetivo 1.2 del Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius, relativa al examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos por los comités de productos y los comités coordinadores regionales.

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

Como se mencionó anteriormente en los incisos 4 (e) y (f) esta norma es pertinente con varios códigos de prácticas de higiene y otros textos de generales del Codex relativos a inocuidad, etiquetado, etc. Sin embargo, como también se mencionó, quedaría pendiente por regular aquellas disposiciones no relacionadas directamente con la higiene y la inocuidad que usualmente se normalizan en una norma de producto (véase el punto 3).

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos

Se contará con los aportes de los expertos de las delegaciones que conforman el grupo de trabajo y del resto de la Región.

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

No aplica.

9. Calendario de realización: (Propuesta)

Se prevé la adopción como nuevo trabajo en el 32° Período de Sesiones de la Comisión (2009) y su examen en la 17ª reunión del Comité CCLAC (2010), adopción preliminar en el 34° Período de Sesiones de la Comisión (2011), ulterior examen en la 18ª reunión del Comité CCLAC (2012) y adopción final como norma regional en el 36° Período de Sesiones de la Comisión (2013). Dependiendo del avance de los trabajos cabría la posibilidad de finalizar la norma para el 2011.

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE

DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 8: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA GRANADA (Preparada por el Irán)

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

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

2. Pertinencia y oportunidad

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

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

3. Principales cuestiones que deben tratarse

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

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

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

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y contra prácticas fraudulentas. Calidad del producto que satisface las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria.

Criterios aplicables a los productos

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

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

Después del Irán, al que corresponde la mayor superficie cultivada, la producción más elevada y el mayor volumen de exportaciones, otros países que tienen tierras cultivadas con granados son Turquía, Afganistán, Pakistán, India, Armenia, Georgia, Tayikistán, Jordania, Egipto, Italia, Túnez, Azerbaiyán, Libia, Líbano, Sudán, Myanmar, Bangladesh, Mauritania, Marruecos, Chipre, España, Grecia, Francia, China, Japón y EE.UU. (Véanse los cuadros 1, 2 y 3).

Cuadro 1. Producción de granadas en 2007-2008

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

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

Cuadro 2. Superficie cultivada en 2007-2008

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

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

Cuadro 3. Superficie de cosecha de granadas en el Irán (en hectáreas)

Año	Sin frutos	Con frutos	Total
2007	7 404	56 329	63 733

Fuente: Datos del Departamento de Protección Vegetal del Ministerio de Agricultura del Irán

El Irán ocupa el primer lugar entre los países exportadores de granadas. En 2007 exportó 27 439 toneladas, por valor de 17 790 451 USD. Los principales países importadores fueron:

Azerbaiyán, Alemania, Austria, Armenia, Uzbekistán, Afganistán, España, Emiratos Árabes Unidos, Inglaterra, Ucrania, Italia, Bahrein, Bélgica, Bulgaria, Pakistán, Turkmenistán, Turquía, Belarús, Rumania, Japón, Sri Lanka, Suecia, Suiza, Singapur, Arabia Saudita, la Federación Rusa, Francia, Kirguistán, Qatar, Corea del Sur, Kuwait, Canadá, Moldavia, Malasia y los Países Bajos (véanse los cuadros 4 y 5).

Cuadro 4. Exportaciones de granadas del Irán (toneladas)

Año	Total
2003	14 075
2004	23 418
2005	26 270
2006	29 946
2007	32 951

Fuente: Datos del Departamento de Protección Vegetal del Ministerio de Agricultura del Irán

Cuadro 5. Exportaciones de granadas a países de la Unión Europea y de Cercano Oriente (en toneladas)

País	Total
India	8 000
Irán	15 000
España	60 000
Túnez	4 580
Comercio mundial total	112 000

Fuente: Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD)

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

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

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

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

c) Mercado internacional o regional potencial. En los últimos seis años se ha observado un crecimiento de los mercados internacionales y regionales.

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

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

cálidos. La granada está clasificada en el taxón Magnoliophyta, clase Magnoliopsida, orden Myrtals, familia Punicaceae.

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

Cuadro 6-Valor nutricional de la granada (por 100 g de parte comestible)

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

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

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

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas. El nuevo trabajo favorecerá la protección del consumidor y facilitará el creciente comercio de granadas en el mercado internacional.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados. Ninguno.

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

Se considera que el Irán es el lugar de origen del granado y su mayor reserva genética. Es asimismo el primer productor y exportador de granadas del mundo. Además, gracias al clima propicio, la calidad de las granadas del Irán es la más alta disponible en el comercio internacional. Es por este motivo que Corea del Sur, que es uno de los mayores importadores de granadas, las importa únicamente del Irán.

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

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

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

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la granada está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países y en su legislación nacional, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a estipular los requisitos mínimos de calidad para las granadas destinadas al consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio alimentario. Se ajusta, además, a la declaración de visión estratégica contenida en el Marco estratégico para 2008-2013.

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

El CCFFV, en su 14.ª reunión, recomendó la realización de este trabajo. El Comité observó que esta propuesta se podría presentar al Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNEA), si bien en otras regiones también existía una producción significativa de granadas, de manera que una vez adoptado el texto como norma regional se podría proponer su conversión en norma mundial. El CCNEA recomendó este nuevo trabajo en su 32.ª reunión y acordó que el Irán, con la asistencia de algunos países, revisara el documento de proyecto y lo remitiera al Comité Ejecutivo en su 62.ª reunión para su examen crítico y aprobación como nuevo trabajo.

Se propone ahora como nueva norma mundial sobre productos, y no guarda relación con ningún otro texto vigente del Codex sobre el tema. No existe, de hecho, ninguna norma mundial para las granadas frescas elaborada por un órgano mundial.

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

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

8. Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar dichas aportaciones

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

9. Calendario propuesto

Si en su período de sesiones de 2009 la Comisión acepta la propuesta de este nuevo trabajo, el proyecto de norma regional para la granada se elaborará y distribuirá en el trámite 3 en la sexta reunión del CCNEA, que tendrá lugar en 2011. La aprobación el trámite 5/8 está prevista en 2011. Se podría considerar la oportunidad de aplicar el procedimiento acelerado.

DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 9: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA *HARISSA* (PASTA DE PIMIENTO PICANTE) (Preparada por Túnez)

1. Finalidad y ámbito de aplicación

Elaboración de una norma regional para la *harissa* a fin de proporcionar el asesoramiento necesario para la preparación de productos inocuos y de calidad, con miras a proteger a los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio alimentario. El propósito de esta norma es controlar las cualidades que debe reunir la *harissa* en conserva. Se aplicaría a la *harissa* de producción industrial y no a los otros tipos que se elaboran con métodos tradicionales; no se relaciona con otros productos comparables a la *harissa* como la salsa de chiles que tiene una composición diferente (pimiento de Chile, agua, vinagre u otros tipos de acidificantes) y sus propias modalidades de producción. Las condiciones de esta norma se aplicarían a la *harissa* en conserva para consumo humano, destinada a la venta o vendida, de cualquier origen.

2. Pertinencia y oportunidad

La *harissa* en conserva ha sido imitada en los últimos años sin respeto de sus características esenciales. A fin de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales de comercio es indispensable establecer un instrumento que estipule condiciones comunes relacionadas con la inocuidad alimentaria, los principales factores de calidad y las disposiciones relacionadas con la salud y el etiquetado, a fin de que sea posible concordar todas estas condiciones a nivel regional.

3. Aspectos principales del proyecto

En esta norma se tratarán principalmente los aspectos de calidad e inocuidad.

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

4.1 Volumen del comercio entre países

Desarrollo de la producción de pimientos y *harissa* en conserva de Túnez

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Superficie plantada con pimientos (hectáreas)	15000	16900	16300	15400	15200	16900
Producción agrícola (toneladas)	190000	181000	180700	180000	175000	190000
Elaboración	34000	42300	40000	38600	43000	45600
Producción de *harissa*	17300	20400	18700	18000	21100	22500

4.2 Oportunidades en el mercado internacional

Cantidades exportadas de *harissa* en conserva, en toneladas (país exportador: Túnez)

País/año	2003	2004	2005	2006	2007
Libia	2701	3524	1638	2381	3453
Francia	2235	2141	2093	2213	2427
Bélgica	109	205	156	164	192
Italia	99	87	206	129	236
Alemania	80	109	97	81	102
Suecia	43	47	54	54	69
Canadá	48	101	645	84	31
Argelia	0	0	42	147	0
Total	5315	6214	4931	5253	6510

4.3 Protección del consumidor

Es indispensable elaborar una norma regional para la *harissa* en conserva a fin de evitar prácticas fraudulentas y proteger la salud de los consumidores garantizando el cumplimiento de los requisitos de inocuidad y calidad del producto.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Este trabajo contribuirá a la realización del objetivo 1.2 del Plan estratégico del Codex Alimentarius para 2008-2013 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos). Proporcionará una reglamentación armonizada para los países desarrollados y en desarrollo, que conducirá a un comercio justo.

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

El trabajo propuesto tomará en consideración las secciones pertinentes de los códigos de prácticas en vigor relacionados con la higiene, como el Código internacional de prácticas-Principios generales de higiene de los alimentos, el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados y otros textos del Codex pertinentes.

7. Necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No pertinente.

8. Necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos para realizar la planificación necesaria

No pertinente.

9. Marco temporal para la realización del trabajo

Si en su período de sesiones de 2009 la Comisión acepta la propuesta de este nuevo trabajo, el proyecto de norma regional para la *harissa* en conserva se elaborará y distribuirá en el trámite 3 en la sexta reunión del CCNEA, que tendrá lugar en 2011. La aprobación el trámite 5/8 está prevista en 2011. Se podría considerar la oportunidad de aplicar el procedimiento acelerado.

DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 10: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE EL HALWA TEHENIA (HALWA SHAMIA) (Preparada por Arabia Saudita)

1. Finalidad y ámbito de aplicación

Elaborar una norma regional para el control de la fabricación de *halawah tehenia* en el marco de unas condiciones básicas concertadas dentro de la región, a fin de proteger a los consumidores y facilitar el comercio regional. Esta norma se refiere específicamente al *halawah tehenia* elaborado con *tehena* blanco (sésamo pelado y triturado) y azúcares naturales nutritivos.

2. Pertinencia y oportunidad

En vista del consumo creciente del producto y la difusión del empleo de ingredientes impropios para su fabricación, que pueden resultar nocivos para los consumidores o dar lugar a competencia desleal entre los fabricantes por el recurso a ingredientes de menor calidad para lograr ganancias mayores, se hace necesario elaborar una norma que establezca las condiciones de inocuidad, los factores de calidad y otros requisitos que distinguen a este producto de manera apropiada.

3. Aspectos principales del proyecto

El documento incluye definiciones y requisitos de inocuidad y calidad para el producto *halawah tehenia*. Contiene asimismo los requisitos para el etiquetado del producto así como para su transporte y almacenamiento.

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

4.1 Volumen del comercio

Producción de *halawah tehenia* en Arabia Saudita

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Producción de *halawah tehenia* en toneladas	1446,141	1534,422	1798,677	1792,951	-	-

Producción de *halawah tehenia* en Túnez

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Producción de *halawah tehenia* en toneladas	-	17800	18600	18200	20950	21500

4.2 Evolución de los mercados internacionales

Exportaciones de *halawah tehenia*

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Producción de *halawah tehenia* en toneladas	482,047	511,474	599,559	264,317	-	-

Exportaciones de *halawah tehenia* de Egipto

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Producción de *halawah tehenia* en toneladas	-	-	-	4991,107	6144,087	8902,909

Exportaciones de *halawah tehenia* de Túnez

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Producción de *halawah tehenia* en toneladas	-	502	641	613	897	1015

4.3 Protección del consumidor

Es indispensable elaborar una norma regional para el *halawah tehenia* a fin de evitar prácticas fraudulentas y proteger la salud de los consumidores garantizando el cumplimiento de los requisitos de inocuidad y calidad del producto.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Este trabajo contribuirá a la realización del objetivo 1.2 del Plan estratégico del Codex Alimentarius para 2008-2013 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos). Proporcionará una reglamentación armonizada para los países desarrollados y en desarrollo, que conducirá a un comercio justo.

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

El trabajo propuesto tomará en consideración las secciones pertinentes de los códigos de prácticas en vigor relacionados con la higiene, como el Código internacional de prácticas-principios generales de higiene de los alimentos, el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados y otros textos del Codex pertinentes.

7. Necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No pertinente.

8. Necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos para realizar la planificación necesaria

No pertinente.

9. Marco temporal para la realización del trabajo

Si en su período de sesiones de 2009 la Comisión acepta la propuesta de este nuevo trabajo, el proyecto de norma regional para el *halawah tehenia* se elaborará y distribuirá en el trámite 3 en la sexta reunión del CCNEA, que tendrá lugar en 2011. La aprobación el trámite 5/8 está prevista en 2011. Se podría considerar la oportunidad de aplicar el procedimiento acelerado.