

# 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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 del programa

CX/FFV 02/15

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

*10ª reunión*

*Ciudad de México, México, 10-14 de junio de 2002*

### PETICIÓN DE UNA REVISIÓN PARCIAL DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS PIÑAS (Propuesta de Sudáfrica)

#### NUEVO MÉTODO PARA AUMENTAR EL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO DE LAS PIÑAS PARA EXPORTACIÓN POR MAR

Los productores sudafricanos de piñas han elaborado un método por el que es posible ahora exportar piñas por mar (viaje de 3 semanas).

Las piñas se cosechan a nivel del suelo, dejando adheridos el tallo y algunas hojas del tallo. Esto es fundamental, ya que la parte de donde brotan las hojas proporcionan nutrientes a la fruta y las hojas del tallo e impiden que el tallo se seque.

Las simulaciones han demostrado que se ha alcanzado un mínimo de 20 días a una temperatura de 6 a 13 grados celsius con un mínimo de 6 días suplementarios a temperatura ambiente. Ello representa un progreso considerable en el tiempo de almacenamiento en comparación con las frutas sin tallo y continúan las pruebas en este ámbito.

Las medidas que contradicen la actual norma del Codex atañen a los aspectos siguientes:

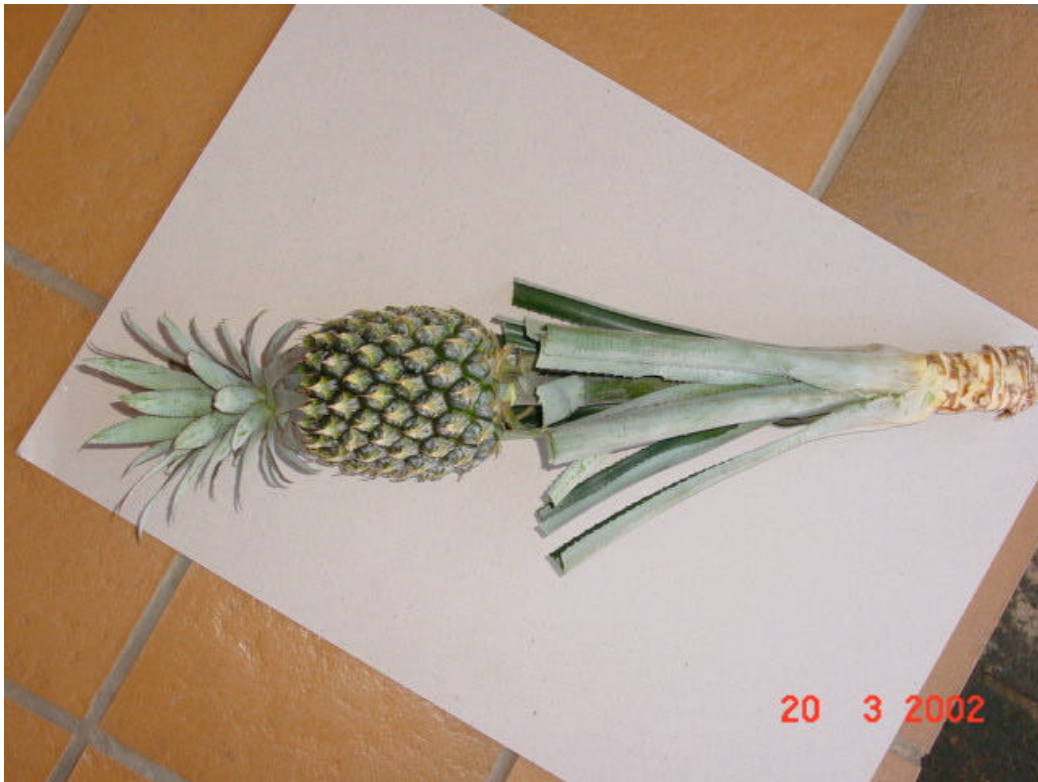
Longitud del tallo que actualmente es de 2 cm.

Clasificación por calibre

Requisitos de marcado

Sudáfrica desearía por tanto pedir que se abra nuevamente el examen de la Norma del Codex para las Piñas para debatir solamente estos aspectos.

Se adjuntan fotografías ilustrativas.



**Figura 1**



**Figura 2**