

comisión del codex alimentarius

S



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

Terma 5(a) del programa

CX/FFV 09/15/10

Agosto de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

15ª reunión

Ciudad de México, México, 19 – 23 de octubre de 2009

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

- Observaciones en respuesta a la CL 2008/13-FFV

(Comentarios de Australia, Brasil, Comunidad Europea e Irán)

AUSTRALIA

Australia se complace en presentar las siguientes observaciones en respuesta a la CL 2008/13-FFV la Parte B.

Comentarios Específicos

Introducción

Australia aprueba la introducción propuesta para la presentación uniforme, la cual permite una mayor flexibilidad del texto normalizado, durante la elaboración de normas individuales para las frutas y verduras frescas. Australia recomienda al Comité demostrar semejante flexibilidad a fin de garantizar que las normas sólo contengan los requisitos mínimos indispensables para garantizar la seguridad y el comercio equitativo de los productos alimentarios.

Australia reconoce que las normas de la UNECE deben utilizarse como referencia y punto de partida para toda norma en proceso de elaboración. Los términos de referencia del CCFFV (página 145 del Manual de procedimientos) prevén una consulta de la UNECE durante la elaboración de normas y códigos de práctica, de conformidad con el mismo formato general.

Los Términos de referencia indican, asimismo, que es preciso poner gran empeño en “*garantizar la no duplicación de normas o de códigos de práctica que se apeguen al mismo formato general*”. Australia desea que este principio figure en la aplicación de la presentación uniforme a las normas en proceso de elaboración o que se considere elaborar, bajo los auspicios del CCFFV.

Para ilustrar claramente que la presentación uniforme deberá servir de referencia y no como una lista de condiciones obligatorias, Australia sugiere incluir una introducción en donde se señalen sus objetivos y limitaciones, haciendo referencia a los principios enunciados en el Manual de procedimiento. Se sugiere la redacción siguiente:

“El presente documento ha sido elaborado por el Comité del Codex sobre frutas y verduras frescas a fin de asistir al Comité en la elaboración de normas coherentes encaminadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar el comercio equitativo de las frutas y verduras frescas. Se trata de un documento de consulta interna.

Una norma individual no debe necesariamente incluir todas las disposiciones, en virtud de que un gran número de ellas son sujetas a negociaciones entre clientes y proveedores, o apegarse a las Buenas prácticas agrícolas y de fabricación (GMP/GAP).

Sólo deberían incluirse en una norma individual aquellas disposiciones conformes al Manual de procedimiento y al Formato de las normas de productos del Codex, a fin de evitar la replicación o contradecir los requisitos mínimos de cualquier otra norma pertinente (por ejemplo, para el envasado). No deberían incluirse disposiciones cuantitativas salvo cuando sean indispensables para garantizar el comercio equitativo, permitiendo al mismo tiempo una variabilidad global en la composición y los atributos cualitativos”.

Australia expresa una gran preocupación respecto a la iniciativa de hacer coincidir en todo punto las presentaciones uniformes. Las metas de las organizaciones y de las prácticas comerciales a escala mundial son lo suficientemente diferentes para requerir diferentes enfoques para el establecimiento de normas. La adopción unilateral del modelo de la UNECE no respondería necesariamente a las metas y objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus miembros a nivel mundial.

El desarrollo de normas del Codex aplicables a escala mundial exige considerar factores que no serán tomados en cuenta en la UNECE, cuya política es concentrarse en factores que atañen al hemisferio norte (Europa en particular).

3 Disposiciones relativas a la calidad

Las normas del Codex deben ser representativas a nivel mundial, procurar una máxima flexibilidad, fundarse en criterios de esencialidad y no constituir o prestarse a ser interpretadas como barreras comerciales.

Australia considera que en numerosas normas del Codex y de la UNECE, demasiada importancia es atribuida a parámetros de calidad que nada tienen que ver con la seguridad alimentaria o el comercio equitativo. Sugiere que la inclusión de textos específicos respecto a los requisitos mínimos de calidad no es apropiada para la presentación uniforme.

Toda vez que ciertos países no establecen parámetros de calidad como condición reglamentaria, aquellas normas del Codex que contienen tales condiciones podrían oponer barreras al comercio con aquellos países. Australia suprimió una buena cantidad de parámetros de calidad de sus normas alimentarias con el objeto de maximizar la flexibilidad y la innovación industriales de acuerdo con los requerimientos del mercado, así como minimizar las restricciones al comercio. Considera arbitraria e inapropiada la prescripción de límites a las disposiciones relativas a la calidad, tales como la clasificación por calibres, la madurez, las tolerancias para defectos, magulladuras o imperfecciones toda vez que dichas características son determinadas por las necesidades comerciales y los requerimientos del mercado.

Australia cuidó de que la información que necesitan los consumidores para tomar decisiones atinadas con respecto a la seguridad y la calidad sea de fácil acceso, mediante el reforzamiento de buen número de requisitos mínimos para el etiquetado y la seguridad alimentaria. Tal enfoque es el más apropiado para salvaguardar la seguridad y la calidad de los alimentos ofrecidos a los consumidores, al mismo tiempo que minimiza la carga reglamentaria sobre los productores.

Australia tiene reservas particulares con respecto a los párrafos 3.1.2 Criterios de madurez, 3.2 Clasificación y 3.3.3 Categoría II, contenidos en la sección ‘3 – Disposiciones relativas a la calidad’.

3.1.2 Criterios de madurez

Sólo deberían establecer criterios de madurez cuando sean esenciales para garantizar el comercio equitativo de los productos. Una vez establecidos, deben ser representativos a escala global (por ejemplo, medidas de madurez tales como el grado Brix varían natural y regularmente a la par de factores geoclimáticos). Australia subiere añadir el texto siguiente en pie de página para dar cuenta de tal variabilidad.

“Sólo se establecerán requisitos mínimos de madurez cuando éstos sean esenciales para garantizar el comercio equitativo. Deberán por otra parte ser representativos a nivel mundial”.

3.2 Clasificación

Australia a menudo se ve solicitar y, por siguiente, entrega, envíos de ‘variedad mixta’ (es decir, ‘envases mixtos’) a mercados extranjeros. Este tipo de solicitudes debería ser considerado en la Norma para indicar que las categorías deben tomar en cuenta todos los productos aptos para la venta y el consumo, sin discriminaciones técnicas contra ninguno de estos productos.

A fin de poder considerar este tipo de pedidos, Australia sugiere añadir una nota en pie de página después de la primera frase: “[nombre común del producto o de la parte del producto normalizada] se clasifican en [dos/tres] categorías definidas como sigue:”. Un ejemplo de semejante nota de pie de página podría ser:

“Estas clasificaciones no excluyen los envíos de variedad mixta”.

3.2.2 Categoría I y

3.2.3 Categoría II

Australia sugiere suprimir el último párrafo de estas secciones, toda vez que habrá muchos casos en que defectos que afecten la carne/pulpa/etcétera serán permisibles de conformidad con los límites o las tolerancias definidos en una norma en particular.

4 Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

Australia considera que no conviene incluir límites de calibres en las Normas del Codex toda vez que imponen limitaciones innecesarias al comercio, restringen la innovación, además de no tener ninguna importancia para la salud y la seguridad, como tampoco para la calidad del consumo. La clasificación por calibres es una disposición establecida por la clientela, por lo que debe responder a una decisión de índole comercial y no reglamentaria.

Si la clasificación por calibres debe figurar en la Norma, habrá que incluir en ella disposiciones relativas a las categorías de calibre mixto. Australia sugiere la inclusión del siguiente texto en la nota de pie de página 12.

“Estas clasificaciones no excluyen los envíos de variedad mixta”.

5 Disposiciones relativas a las tolerancias

Las disposiciones relativas a las tolerancias son determinadas por la clientela, por lo que deberían de ser una decisión de índole comercial y no reglamentaria. Por otra parte, el Formato estándar para las normas Codex de productos descrito en la página 92 del Manual de procedimiento, indica que la ‘composición esencial de 3 los factores de calidad *“puede referirse a tolerancias para defectos, tales como magulladuras o imperfecciones, pero esta información deberá figurar en un apéndice de la norma u otro texto consultativo”.*

6 Disposiciones relativas a la presentación

Australia considera que es necesario examinar en qué contexto son establecidas las disposiciones relativas a la presentación, y si estas últimas son esenciales al comercio equitativo. Las buenas prácticas de fabricación y los contratos del mercado son los que determinan los parámetros de presentación. El establecer otras disposiciones quedaría fuera de la competencia del Codex.

6.2 Envasado

El envasado debe responder a las necesidades del exportador quien debe transportar el producto hasta su destino final cumpliendo con las normas establecidas para garantizar un alimento limpio, seguro y apto para el consumo, habida cuenta de cualquier otra condición ligada a las medidas de cuarentena. En vista de estas consideraciones, Australia sugiere no incluir esta sección en la Presentación uniforme, siendo suficiente la referencia al Código de usos internacional recomendado para el envasado y el transporte de frutas y verduras frescas (CAC/RCP 44-1995).

7.1.1 Definición del producto

Australia estima que convendría suprimir la disposición ‘7.1.1 Naturaleza del producto’. El envase destinado al consumidor final debe responder a una decisión comercial entre cliente y proveedor, esta cuestión estando ya cubierta por el Código internacional recomendado para el envasado y el transporte de frutas y verduras frescas (CAC/RCP 44-1995).

7.2.3 Origen del producto

La indicación del origen o del país de origen del producto en la etiqueta no es una condición obligatoria en otras normas del Codex, salvo en aquellos casos en que tal omisión pudiera confundir o engañar a un consumidor. La indicación del país de origen en la etiqueta para los envases no destinados a la venta al pormenor es una condición ya satisfecha en la certificación y forma parte de la documentación que normalmente acompaña los envíos en el comercio internacional (es decir, el “Bill of Lading” o “Conocimiento de embarque”)

Australia sugiere la siguiente formulación a fin de ajustar esta disposición a las ya existentes respecto al origen del producto bajo la cláusula ‘4.5 de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados’:

“País de origen y, facultativamente, zona de producción, o apelación nacional, regional o local, en donde la omisión de esta información pudiera confundir o engañar al comprador”.

8 Aditivos alimentarios

Australia observa que la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios (NGAA, **Codex STAN 192-1995**) está encaminada a convertirse en la única referencia del Codex para aditivos alimentarios, incluyendo las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios para los alimentos normalizados y no normalizados en el Codex Alimentarios. Convendría restringir hasta donde sea posible el desarrollo de listas de aditivos alimentarios en las normas para los productos alimentarios.

El Manual de procedimiento (18th edición) en la definición de las relaciones entre los Comités sobre productos y los Comités que sobre cuestiones generales, establece que:

si existe un Comité que se ocupa activamente de productos, las disposiciones relativas al uso de aditivos en toda norma para producto considerada deberían ser elaboradas por el comité correspondiente y sometidas al Comité del Codex sobre aditivos alimentarios para su autorización e inclusión en la Norma general del Codex para aditivos alimentarios.

De conformidad con las directivas contenidas en el Formato estándar de normas Codex para productos del Manual de procedimiento, Australia sugiere la siguiente formulación para esta sección de la Presentación uniforme:

La presente sección contiene una referencia general a las secciones correspondientes de la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios, la cual debería especificar:

“[Categoría funcional de aditivo alimentario] utilizados de conformidad con las Tablas 1 y 2 de la Norma general Codex para los aditivos alimentarios en la categoría x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o inscritos en la Tabla 3 de la Norma general del Codex para aditivos alimentarios, podrán ser utilizados en los alimentos de conformidad con dicha norma”.

Las excepciones, o adiciones, a la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios, indispensables para una correcta interpretación con respecto al producto en cuestión, deberán ser plenamente justificadas y restringidas hasta donde sea posible. En aquellos casos en que sea necesario hacer mención explícita de aditivos en una norma para un producto, los nombres de los aditivos/ categorías funcionales autorizados y, en su caso, la concentración máxima autorizada de estos últimos en el producto, deberán ser mencionados de conformidad con las directivas incluidas en la sección de los aditivos alimentarios en las Relaciones entre los Comités sobre productos y los Comités sobre cuestiones generales, y deberán ajustarse a una tabulación, es decir:

“Número SIN, nombres de los aditivos, nivel máximo (en porcentaje o mg/kg) agrupados por categorías funcionales”.

Deberán asimismo ser incluidas en esta sección las disposiciones relativas a saborizantes alimentarios y auxiliares tecnológicos de procesamiento.

9 Contaminantes

Reconociendo que los diferentes países establecen límites máximos de residuos en referencia con esquemas de consumo público y con sus objetivos de salud pública (por ejemplo, un nivel adecuado de protección), los cuales no siempre son aplicables o pertinentes a escala mundial, Australia propone la siguiente formulación para las Secciones 8.1 – Residuos de pesticidas, y 8.2 - Otros contaminantes:

“Los productos considerados bajo esta Norma deberán cumplir con los Niveles máximos prescritos por la Norma general del Codex para contaminantes y toxinas en los alimentos (CODEX/STAN 193-1995) así como con los niveles máximos de residuos para pesticidas y drogas veterinarias establecidos por la CAC, o en los niveles establecidos por la legislación nacional.

11 Métodos de análisis y muestreo

Australia propone la inclusión de una sección sobre métodos de análisis y muestreo, con el objeto de normalizar los textos en todas las normas del Codex para productos. Los métodos de cada norma deberán ser especificados según las normas internacionales autorizadas por el Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras, tal como establecido en la sección de las Relaciones entre los Comités sobre productos y los Comités sobre cuestiones generales en el Manual de procedimiento.

Australia propone la introducción siguiente:

“Los métodos de análisis y muestreo descritos a continuación deberán ser autorizados [han sido autorizados] por el Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras”.

Anexo

Lista <No exhaustiva><Exhaustiva> de variedades de...

Australia considera que no se deberían de establecer listas de variedades sino cuando son absolutamente necesarias para identificar diferentes tipos de frutas y verduras. Existen varias buenas razones por las

- Las listas necesitan ser actualizadas rápidamente y con regularidad conforme aparecen nuevas variedades.
- Las listas pueden limitar la adopción de nuevas variedades.
- No está claro cuáles son las consecuencias, para una variedad, del no haber sido mencionada en una lista.
- Es necesario incluir en una lista todos los sinónimos de una variedad. En caso contrario, dicha lista quedaría incompleta.
- Este tipo de listas puede servir *de facto*, como una forma de registro varietal para fines comerciales.
- Las mutaciones varietales y las variedades patentadas pueden dar lugar a confusiones y contradicciones.

Australia propone incorporar una introducción a la Propuesta de Modelo para aclarar el propósito y las limitaciones de las listas de variedades. Por ejemplo:

“La lista de variedades tiene por objeto identificar diferentes tipos de frutas. No debe utilizarse sino para fines de información y en ningún caso constituye una lista efectiva de las variedades autorizadas. Las frutas de variedades no incluidas en esta lista deberán ser conformes a sus características varietales.”

Australia considera, asimismo, que cuando se mencionan criterios de calidad para las variedades (por ejemplo, % de sólidos solubles en grados Brix), estos criterios deben tomar en cuenta la variación composicional global. El no hacerlo opondría una barrera técnica al comercio legítimo de dichas variedades. Propone, por lo tanto, incluir la siguiente introducción:

“En aquellos casos en que existen criterios de calidad para las variedades, dichos valores deben reflejar la variación composicional global. Habrá que cuidar de que estos criterios no obstaculicen la innovación, las necesidades del mercado o la decisión del consumidor”.

BRASIL

Brasil considera que las nociones de Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II quedarán más clara y más objetivamente definidas si son asociadas con una tabla en que se muestren las tolerancias para defectos y demás parámetros establecidos para cada categoría.

Por lo tanto, Brasil sugiere las siguientes definiciones:

- Categoría «Extra»: [nombre común del producto o de la parte del producto normalizada] de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad, dentro de las tolerancias de la tabla del Anexo [número del anexo correspondiente].
- Categoría I [nombre común del producto o de la parte del producto normalizada] de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad, dentro de las tolerancias de la tabla del Anexo [número del anexo correspondiente].

- Categoría II [nombre común del producto o de la parte del producto normalizada] que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la tabla del Anexo número del anexo correspondiente].

COMUNIDAD EUROPEA

La Comunidad Europea y sus Estados miembros agradecen la oportunidad de ofrecer sus comentarios a la Propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas. (el proyecto de presentación uniforme de las Normas del Codex para frutas y verduras frescas.)

COMENTARIOS GENERALES:

La Comunidad Europea y sus Estados miembros insisten en la necesidad de armonizar las normas del Codex y las de la UNECE a fin de facilitar las prácticas comerciales.

La Comunidad Europea y sus Estados miembros, por lo tanto, recomiendan que se hagan coincidir, hasta donde sea posible, la Propuesta de Modelo presentación uniforme del Codex con la de la UNECE. Las modificaciones presentadas en el proyecto de presentación uniforme tienen por objeto armonizarla con el modelo la presentación uniforme de la UNECE.

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

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

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

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

INTRODUCCIÓN

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

1. ~~ÁMBITO DE APLICACIÓN~~ DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a [los/las + parte del producto a la que se refiere la Norma, seguida de “de”] ~~+~~ las variedades comerciales [y/o tipos comerciales]¹ de [nombre común del producto] obtenidos/as de [nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del autor] que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los/las [nombre común del producto] destinados/as a la elaboración industrial. Se excluyen los/las [nombre común del producto] destinados/as a la elaboración industrial.

.....²

2. DESCRIPCIÓN

[en curso de elaboración]

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- ~~enteros/as-intactos~~³; Observación: la palabra «intactos» describe más claramente esta cualidad. Resulta mucho más fácil de entender para aquellas personas que hablan una lengua extranjera.

sanos/as, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;

limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible⁴;

~~exentos de plagas y daños causados por plagas que afecten la pulpa ellas, que afecten al aspecto general del producto;~~

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

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

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

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

exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;

exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;⁵

con aspecto fresco;

- exentos/as de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;

-²

3.1.1 Los [nombre común del producto o de la parte del producto normalizada] deben ~~haber sido cuidadosamente [recolectados/cosechados/etcétera]⁶ estar en una fase de desarrollo que les permita **suficientemente desarrollados y de una madurez aceptable** de conformidad con los criterios de la variedad [y/o del tipo comercial]¹, del tiempo de la [cosecha/recolecta/ etcétera]⁶, y de la zona de producción.~~

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

- soportar **la** ~~transporte~~**ación** y la manipulación, y

- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

-²

3.1.2 Requisitos de Madurez

.....⁷

3.2 CLASSIFICACIÓN

.....⁸

{ o en caso de que el producto se clasifique en categorías }

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

3.2.1 Categoría “Extra”

Los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]¹. ~~No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.~~ **Observación:** Los defectos permitidos deben ser mencionados después de la especificación: “Deberán ser”.

(Además,) deberán:²

-

-

Deberán ser características de la variedad [y/o del tipo comercial]1. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I

[Los/las [nombre común del producto o parte del producto al que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]¹. ~~Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:~~

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

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

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

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

Observación: Los defectos permitidos deben ser mencionados después de la especificación: “Deberán ser”.

(In addition,) they must be:²

-
-

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

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, a condición que éstos no afecten sus características esenciales de calidad, conservación y presentación en el envase:

-⁹
-

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. ~~Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:~~

Observación: Los defectos permitidos deben ser mencionados después de la especificación: “Deberán ser”.

(Además,) deberán:²

-
-

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la ~~{carne/pulpa/etc.}⁶ de los/las {fruto; producto; parte del producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto}~~ **partie comestible⁶.**

Proposición alternativa: La parte comestible debe ser exenta de defectos mayores.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, a condición que éstos no afecten sus características esenciales de calidad, conservación y presentación:

-⁹
-

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

Para garantizar la homogeneidad del peso [el rango de peso de los productos contenidos en un mismo envase no superará]

-¹⁰

[No existe requisito mínimo de homogeneidad para {nombre del producto, variedad, variedad, tipo comercial o categoría, dependiendo de la naturaleza del producto}].

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

⁹ {defectos permitidos, según la naturaleza del producto }

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

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

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.1.1 Categoría “Extra”

~~El~~ **Una tolerancia total de 5%**, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I **es permitida. Dentro de esta tolerancia, se permite un 0.5 por ciento como máximo, de producto conforme a los requisitos mínimos de calidad de la Categoría II** ~~o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.~~

-¹¹
 -²

5.1.2 Categoría I

A Una tolerancia total de el 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que no satisfagan los requisitos de esta categoría **es permitida, pero satisfagan los de la Categoría II** ~~o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1 por ciento como máximo, de producto no conforme a los requisitos mínimos de calidad de la Categoría II, ni a los requisitos mínimos generales. Se excluyen los productos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo~~

-¹¹
 -²

5.1.3 Categoría II

Una tolerancia total de El 10%, en número o en peso, de las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos **es permitida. con excepción de los** Productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo **son excluidos.**

-¹¹
 -²

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías:¹² el 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] ~~que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase que no correspondan a los requisitos de calibre especificados en la Sección 4.~~

.....¹³

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

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

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

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

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

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

Una mezcla de [nombre del producto] de diferentes variedades puede sin embargo ser envasado en una unidad de venta¹⁵, a condición que sean homogéneas en calidad y, para cada variedad, de un mismo origen.

Una mezcla de [nombre del producto] de diferentes variedades puede sin embargo ser envasado en una unidad de venta¹⁵, a condición que sean homogéneas en calidad y, para cada color y / o tipo comercial, de un mismo origen

(las condiciones específicas pueden añadirse en el contexto de las normas individuales, cuando sean necesarias, incluyendo las de límites de peso neto para las unidades de venta.

.....²

Las etiquetas auto-adheribles colocadas individualmente deben ser tal que no dejen ningún rastro visible de pegamento en el momento de retirarlas, ni que dañen la piel del producto.

.....²

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

6.2 ENVASADO

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser ~~nuevos~~¹⁶ estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 43-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma].

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

6.3 PRESENTACIÓN

~~Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:~~¹⁷

~~6.3.1~~

~~6.3.2~~

.....¹⁸

7. MARCADO O EL ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

¹⁵ **La unidad de venta debe concebirse para una adquisición en su totalidad.**

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

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

¹⁸ ~~{en ciertas normas se podrán estipular disposiciones más estrictas para la presentación de los productos de la categoría "Extra"}.~~

7.1.1 Naturaleza del producto

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

“Mezcla de [nombre del producto], o nombre equivalente en el caso de unidades de venta conteniendo una mezcla de colores y/o tipos comerciales diferentes de [nombre del producto]. Los colores o tipos comerciales de la unidad de venta deberán indicarse en el envase si el producto no es visible desde el exterior.>

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

[Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.]¹

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección **física (por ejemplo: calle/ciudad/región/código postal y, en caso de proveniencia otra del país de origen, el país) del** exportador, envasador y/o remitente. Código de identificación oficial reconocido por la autoridad nacional (opcional)¹⁹.

7.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. [Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).] **o nombres de las variedades en el caso de mezcla de variedades**⁶

“Mezcla de [nombre del producto], o nombre equivalente en el caso de unidades de venta conteniendo una mezcla de colores y/o tipos comerciales diferentes de [nombre del producto]. Los colores o tipos comerciales de la unidad de venta deberán indicarse en el envase si el producto no es visible desde el exterior.>

.....²

7.2.3 Origen del producto

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

Para las unidades de venta conteniendo una mezcla de variedades [nombre del producto] de orígenes diferentes, la indicación de cada país de origen deberá aparecer junto al nombre de la variedad mencionada. >

<La indicación de cada país de origen deberá aparecer junto al nombre del color y/o tipo comercial mencionado, para las unidades de venta conteniendo una mezcla de colores y/o tipos comerciales notablemente diferentes, de [nombre del producto.>

7.2.4 Especificaciones comerciales

-categoría;

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

-²

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

¹⁹ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes). **y el signo de código deberá aparecer después del código ISO 3166 (alfa) país/región del país reconociendo, sino, del país de origen.**

[8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Frutas y hortalizas frescas no tratadas

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

Frutas y Hortalizas frescas tratadas

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

Ó

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

] ^{1, 2, 3, 6}

9. CONTAMINANTES

9.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

9.2 OTROS CONTAMINANTES

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

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

10.2 El/los producto(s) deberá(n) ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

[11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

.....] ¹

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

ANEXO

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

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.²⁰

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

²⁰ Descargo de responsabilidad:

- 1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.
- 2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

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

ANEXO

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

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.²¹

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" ²²		

²¹ Descargo de responsabilidad:

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

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

²² La marca comercial de propiedad privada {se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de TM® apropiada} sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial.

IRÁN**Comentarios generales:**

Irán reconoce que la armonización de los dos Modelos Generales ayudaría a los industriales de la alimentación y a las autoridades competentes a garantizar la observación de las normas Codex y CEPE. El proyecto de modelo general de las normas Codex se ajusta al formato de modelo general de las normas CEPE para las frutas y hortalizas frescas en lo que respecta a las disposiciones relativas a la calidad, incluyendo los aditivos, contaminantes, la higiene, etc.

Comentarios específicos:**Sección 1 ÁMBITO DE APLICACIÓN²³**

Irán considera que “el formato para la descripción de las normas de productos entre el ámbito y la descripción, incluyendo esta última el producto (*sic*), considera que armonizar la presentación por añadidura de secciones sobre el ámbito y la definición tal como aparece en el formato Codex (como presentado en Alinorm 08/31/35, par. 27)” debería proporcionar una solución a los debates en curso (*sic*).²³

Sección 2 DESCRIPCIÓN

Irán sugiere que convendría añadir las definiciones y las precisiones aquí debajo a la descripción de los defectos al producto, para entender mejor las condiciones, características y cualquier otra definición:

Infestados de plagas

[Nombre del producto] dañados por infestación de insectos y/o polillas.

-Granadas dañadas

[Nombre del producto] afectados por magulladuras o de color oscuro, quemaduras de sol, o presentando un deterioro causado por bacterias, hongos, moho o cualquier otro síntoma patológico.

-Madurez incompleta

[Nombre del producto] resultando de una granada insuficientemente madura, insípida, fibrosa y de aspecto indeseable.

-Fermentada

[Nombre del producto] afectado por fermentación en el punto de ver su aspecto y/o sabor característico considerablemente afectado.

-Materias extrañas

Suciedad, desgarres de la piel, cáliz, hojas, pedúnculo, ramitas, espinas o cualquier otra materia extraña sobre o entre los [nombre del producto]

Sección 3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

1. Suprimir la palabra « prácticamente » de los apartados tercero y cuarto, ya que es difícil de definir y podría ser interpretado de diferentes maneras en los diferentes países. Este término no es medible y ya está cubierto por la sección relativa a las Tolerancias de calidad.
2. Añadir “firmeza” a esta sección. Este atributo no está cubierto por el término “sano” de la Sección 2.1.1 donde no se alude a un “grado apropiado de desarrollo y de madurez”. No es posible cuantificar en qué grado un producto es “sano”, pero con tecnología apropiada, sí se puede medir la firmeza.

Sección 3.2 CLASIFICACIÓN

- 1- Tomando en cuenta los debates que tuvieron lugar durante la 14ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, y la decisión del Comité de crear un glosario de los términos usados en el proyecto de Modelo General de norma para las frutas y hortalizas frescas, y aludiendo en particular a las definiciones de las Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II:

4.2.1 CATEGORÍA “EXTRA”

[Nombre del producto] de esta categoría deberán ser de calidad superior. [Nombre del producto] de esta categoría no deberán rebasar los porcentajes límites admitidos para los diferentes defectos mencionados en la tabla (Defectos máximos admitidos para las categorías de frutas y hortalizas frescas).

4.2.2 CATEGORÍA I

[Nombre del producto] de esta categoría deberán ser de buena calidad. Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los [Nombre del producto] de esta categoría no rebasen los porcentajes admitidos para los diferentes defectos indicados en la tabla (Tolerancia máxima de defectos para las categorías de frutas y hortalizas frescas).

4.2.3 CATEGORÍA II

Esta categoría comprende los/las [Nombre del producto] que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la tabla.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las [Nombre del producto] conserven sus características esenciales en lo que respecta al aspecto, calidad y presentación. Los defectos de la piel y los defectos en el color de los/las [Nombre del producto] de esta categoría no podrán rebasar el porcentaje admitido que se indica en la tabla para los diferentes defectos (Tolerancia máxima de defectos para las categorías de frutas y hortalizas frescas).

- 2- Una tabla indicando las tolerancias máximas para los defectos debería incluirse en el proyecto de modelo general con el fin de facilitar la interpretación y la implementación de las normas Codex para las frutas y hortalizas frescas.

Irán propone que la CCFFV perfeccione esta sección indicando la tolerancia total así como la tolerancia individual para los defectos admitidos en cada categoría. Dicha información debería ser presentada como sigue:

Tabla-Tolerancia máxima de defectos para las frutas y hortalizas frescas

Defecto	EXTRA	I	II
Frutas dañadas, Número máx. de frutas dañadas /100 frutas (%)			
Frutas no maduras número máx. de frutas no maduras /100 frutas (%)			
Frutas fermentadas, número máx. de frutas fermentadas /100 frutas (%)			
Fracción de materias extrañas, % (máx.)			
Total de defectos, (%)			

Los defectos presentados en el formato mencionado indican claramente las tolerancias individuales. Este formato establecerá igualmente los límites para las frutas y hortalizas dañadas por podredumbre o cualquier otra deterioración.

Sección 4 DISPOSITIONS RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE

Un producto puede tener diferentes calibres. Pueden existir situaciones donde un producto de calibre reducido deba ser clasificado en la categoría “Extra”, o un producto de gran calibre que tenga que ser clasificado en la Categoría II. Irán propone por lo tanto, añadir una nueva tabla indicando los códigos de calibre para los productos de cada categoría. Esta información podría presentarse de la manera siguiente:

Tabla- Especificaciones de calibre para los productos

Código de calibre	Diámetro /Longitud(mm)	Peso(g)

Sección 6.1 HOMOGENEIDAD

Irán hace observar al Comité que cada envase puede contener varias variedades de un producto. Se pueden presentar situaciones donde diferentes variedades de un producto estén en un mismo envase; sin embargo, un envase tiene que ser homogéneo y componerse de una misma variedad. Por lo tanto, Irán propone añadir la frase siguiente a esta sección:

“Para las normas individuales, los criterios de homogeneidad pueden ser establecidos para la variedad y/o el tipo comercial, según la naturaleza del producto”.