



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

17ª reunión

Ciudad de México, México, 3 – 7 de septiembre de 2012

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN EN EL TRÁMITE 4 – CX/FFV 12/17/10

Observaciones en el Trámite 3 de Colombia, Costa Rica y Japón

COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN en el trámite 3 del procedimiento, enviado por el Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius.

En adelante tomamos como referencia el documento CX/FFV 12/17/10 en versión en español.

I. Sección: Título

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIAN

Se debe corregir el nombre en el título y en el resto del documento debido a que está como durión pero lo correcto es durian en español.

II. Sección 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de durión obtenidas de las especies *Durio*, de la familia *Bombacaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el durión destinado a la elaboración industrial.

Para los fines de esta Norma, se aplican las siguientes definiciones adicionales:

~~Pulpa~~ el arilo (cáscara) o parte comestible del fruto.

~~Pulpa endurecida~~ característica de la pulpa que presenta una parte dura ó porciones endurecidas debido a que el fruto no ha madurado de modo homogéneo o el arilo (cáscara) no se ha desarrollado debidamente durante la fase de evolución y crecimiento.

~~Punta quemada~~ característica de la pulpa, en particular la parte terminal (ápice), que presenta un color castaño ó castaño oscuro.

~~Corazón acuoso ó húmedo~~ el centro (corazón) del fruto que es muy húmedo ó acuoso lo cual puede afectar la pulpa del producto.

~~Cavidad fértil~~ el exterior de la cavidad del durión es visible y completamente lleno a lo largo de la longitud del fruto.

Retirar las definiciones debido a que no hacen parte de la plantilla estándar Codex para la elaboración de normas sobre frutas frescas. Además en las definiciones de pulpa, y pulpa endurecida se indica que arilo y cáscara son sinónimos, pero son estructuras diferentes de la fruta.

III. Sección 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los frutos deberán estar:

- enteros, con el pedúnculo sano e intacto, con o sin el tallo;
- sanos, y exentos de podredumbre ~~o deterioro~~ que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- prácticamente exentos de defectos visibles que afecten la calidad del producto.

Retirar de la segunda viñeta la palabra deterioro, debido a que no forma parte del texto estándar empleado por Codex.

Se debería incluir una viñeta que describa las características que se observan en el fruto cuando sufre daño físico, lo cual puede ocurrir durante las actividades de manejo pos-cosecha.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de poder expresar los comentarios al documento CX/FFV 12/17/10 sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para el Durión.

(i) Observaciones generales:

Al respecto de la posibilidad de elaborar una norma mundial para el Durión en el CCFFV, Costa Rica al analizar el anteproyecto de norma, así como el nivel de comercialización del producto, recomienda que se haga una norma regional, ya que la mayor cantidad de consumidores potenciales se encuentran en la región asiática.

JAPÓN

Japón agradece a Tailandia por el liderazgo tomado en el trabajo para la elaboración de la Norma del Codex para el Durián y su preparación del Anteproyecto de Norma para el Durián conforme a lo presentado en el documento CX/FFV 12/17/10.

Japón está interesado en presentar algunos comentarios sobre este punto como sigue:

I. La Oportunidad de Desarrollar una Norma Mundial para el Durián en el CCFFV

Japón apoya el desarrollo de una norma mundial para el Durián en el CCFFV, como se acordó en la 65a Sesión del Comité Ejecutivo (CCEXEC) que se llevó a cabo en julio del 2011.

Aunque la 17a Reunión del Comité Coordinador de la FAO/OMS para Asia (CCASIA) celebrada en Noviembre de 2010 acordó proponer a la Comisión el nuevo trabajo sobre el desarrollo de una norma regional para el Durián, Japón piensa que una norma mundial es más adecuada para el Durián, debido a su comercio inter-regional y al crecimiento de la tendencia en el comercio.

II. Comentarios Técnicos sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para el Durián

A Japón le gustaría presentar el siguiente comentario general.

Para mantener la presentación uniforme de las normas del Codex, se recomienda seguir también el Formato de las Normas de Producto del Codex incluido en el Manual de Procedimientos del Codex para esta norma. A este respecto, los textos actuales del borrador se pueden re-estructurar en secciones para: Alcance, Descripción, Composición Básica y Factores de Calidad, Aditivos Alimentarios, Contaminantes, Higiene, Pesos y Medidas, Etiquetado, y Métodos de Análisis y Muestreo, como corresponda.