

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 8 del programa

CX/FFV 12/17/12-Add.1

Agosto de 2012

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

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS  
CX/FFV 12/17/12

Comentarios de Ghana y Estados Unidos de América

**GHANA**

Costa Rica agradece la oportunidad de poder expresar los comentarios al documento CX/FFV 12/17/12 Add.1 sobre la Propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

**COMENTARIOS ESPECÍFICOS**

**Comentarios: Alcance**

Con respecto a la propuesta en el Anexo II, Ghana apoya la combinación del alcance y la descripción en una sola sección “**definición de producto**”.

**Comentario: Sección 2.1 Requisitos Mínimos**

Ghana propone el uso del término **entero** en lugar de **intacto**.

**Fundamento:** El término “entero” connota más a frutas y hortalizas frescas completas. Abarca las características físicas de un fruto u hortaliza fresca.

**Comentario: 2.1 viñeta 5**

Ghana prefiere el formato de la CEPE en lugar del formato del Codex.

**- prácticamente exentos de plagas**

**- exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa**

**- prácticamente exentos de daños causados por plagas.**

**Fundamento:** El formato del Codex “prácticamente exentos de plagas y daños causados por ellas” se limitaría a la pulpa de la fruta que es susceptible a ataques de plagas. Esta disposición se diferencia claramente entre la presencia de plagas y el daño causado por éstas. Esto, por lo tanto, proporciona claridad y facilita la aplicación sencilla de la norma. Si se utiliza el formato del Codex para inspección, la calificación del producto sería de 1 punto/atributo de calidad, mientras que si se utiliza el formato de la CEPE la calificación sería de 3 puntos/atributos de calidad.

**Comentarios: Sección 2.1.1**

Ghana sugiere que el texto propuesto se conserve.

**“El producto debe estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio dependiendo de la naturaleza del producto.”**

**Fundamento:** El nivel adecuado de madurez del fruto para su consumo es necesario. Para el producto, sea comestible, tiene que ser madurado fisiológicamente para su consumo o comercio. 5

**Comentario: Sección 4 Disposiciones relativas a las tolerancias**

Ghana apoya el texto del Codex sobre el texto de la CEPE.

**Comentario: Sección 4.1 Tolerancias de Calidad**

Estamos de acuerdo en que se conserven con los textos propuestos por la CEPE como se indica en las Secciones 4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3.

**Fundamento:** La CEPE aplica “tolerancia total” para “lote” contrariamente al “envase”. Esto implica que la inspección se ha llevado a cabo en el lote y no en envases individuales.

**Comentario: 6.2.1 Identificación**

Ghana prefiere el uso de los soportes a la provisión concerniente a la identificación como se presenta en el texto:

**“Envasador y/o expedidor/exportador:**

**Nombre y dirección física (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o una marca en clave reconocida oficialmente por la autoridad nacional”**

**Fundamento:** La información detallada del envasador o expedidor es de gran importancia para su localización.

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Los Estados Unidos de América se complace en presentar las siguientes observaciones sobre el punto 8 del programa de la reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV).

**Introducción:** Esta discusión sobre la Propuesta de Modelo General para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas ofrece una oportunidad para realinear las normas a las prácticas comerciales. Por lo tanto, Estados Unidos de América propone corregir la Sección 4. “Disposiciones Relativas a las Tolerancias” del modelo general para la norma del CCFFV, e incluir tolerancias para degradación, pudrición leve y/o descomposición interna, de modo que las normas reflejen las prácticas comerciales.

**Comentarios:** Prácticas equitativas en el comercio de alimentos como lo indican los Estatutos del Codex Alimentarius para el entendimiento común de las prácticas comerciales entre cada uno los miembros del Codex, así como la transparencia en todas las cuestiones que afecten el comercio de alimentos, y más aún dentro del comercio de frutas y hortalizas frescas. La ausencia de tolerancias establecidas para la degradación, pudrición leve o descomposición interna en las normas del CCFFV es un factor limitante en la aplicación homogénea internacional de estas normas. Adicionalmente, esta ausencia crea un entorno para que los países utilicen esta falta de tolerancia como una barrera comercial – como por ejemplo aplicar una tolerancia cero poco realista cuando la producción en la región es alta, o no aplicar tolerancias cuando la producción en la región no es disponible.

La necesidad de que haya tolerancias para la degradación, pudrición leve y descomposición interna en las normas del CCFFV es motivada por lo siguiente:

1. Naturaleza y fisiología de las Frutas y Hortalizas Frescas.

Las frutas y hortalizas frescas (FFV por sus siglas en inglés) son perecederas por naturaleza, con el proceso de deterioro (senescencia) ya sea empezando la cosecha y/o acelerándose inmediatamente después de ésta. En las frutas y hortalizas frescas, la senescencia solo puede ser disminuida temporalmente mediante prácticas realizadas antes de la cosecha, ésta no puede ser detenida. Además, independientemente de los métodos tecnológicos modernos utilizados en la etapa de envasado y control de exportación, o el más estricto cumplimiento con el Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995), y el Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-200), es imposible para un exportador/transportador garantizar que cada unidad (por pieza o por peso) de fruta y hortaliza fresca, que es empacada para su exportación, llegará a su mercado inicial de destino en condiciones para su comercialización.

Debido a las diferencias en el porcentaje de senescencia y fisiología, las frutas y hortalizas frescas tienen diversos porcentajes de deterioro. Estas diferencias también afectan la cantidad de tiempo que se pueda almacenar cada FFV bajo condiciones ambientales extremas, y si se pueden almacenar o transportar en el mismo lugar o en proximidad cercana a otras. Si estas diferencias en la fisiología y porcentaje de senescencia no son tomadas en cuenta después de la cosecha y durante la transportación, la degradación, pudrición leve o descomposición interna pueden ser un resultado indeseable.

2. El impacto de los cambios en la demanda de los consumidores sobre los cambios en las prácticas de producción y posteriores a la cosecha.

La demanda del consumidor actualmente tiende progresivamente hacia frutos y hortalizas frescas sanas, libres de químicos y fisiológicamente más desarrolladas. Esto se traduce en una aplicación reducida de agroquímicos en la producción, después de la cosecha y en las fases de comercialización junto con frutas y hortalizas frescas que están fisiológicamente más desarrolladas/maduras, para maximizar la función organoléptica. Un resultado del uso reducido de agroquímicos y el comercio de frutas y hortalizas frescas fisiológicamente más desarrolladas, es el incremento en la tasa de degradación, pudrición leve o descomposición interna en el destino, independientemente del modo de transportación utilizado, o la proximidad de producción para el mercado.

3. Existencia de prácticas comerciales del sector privado

Las partes comerciales privadas integran tolerancias en sus contratos para las frutas y hortalizas frescas afectadas por degradación, pudrición leve o descomposición interna. Estas tolerancias contractuales establecen límites máximos de tolerancias (porcentajes) de degradación, pudrición leve o descomposición interna que se deben presentar para permitir al comprador/importador rechazar un lote de frutas y hortalizas frescas, o buscar un ajuste de precios. De este modo, las tolerancias establecidas protegen a ambas partes y promueven la transparencia en el comercio. Cualquiera de las partes puede solicitar la verificación del nivel de degradación, pudrición leve o descomposición interna para proteger sus intereses.

Entre tanto, ningún comprador/importador quiere importar frutas y hortalizas frescas con un alto nivel de deterioro, pudrición leve o descomposición interna, ni tampoco los vendedores/exportadores/transportistas, ya que usualmente hacen un prepago de todos los costos relacionados con la obtención de frutas y hortalizas frescas, de la tierra donde se cultiva, hasta el mercado.

4. Al destino, la Tolerancia "Cero" es poco práctica

Los defensores de la Tolerancia "Cero" ignoran las prácticas comunes y actuales del comercio mundial de frutas y hortalizas frescas, los conceptos básicos de la ciencia hortícola, y las implicaciones de esta posición. "Cero" tolerancia significa literalmente que si una unidad (por pieza o peso) de frutas y hortalizas frescas es afectada por deterioro, pudrición leve o descomposición interna, el lote completo es rechazado. Por ejemplo, si un mango en un lote que consta de 1,500 cajas, cada una conteniendo 8 mangos, presenta degradación (es decir,  $[(1 \div 12,000) = 0.000083\%]$ ), mientras que el resto de los mangos están perfectos, el lote completo deberá ser rechazado. Por lo tanto, la aplicación de una tolerancia "cero" en este caso se traducirá en el rechazo del lote completo de mangos.

5. En esta era de globalización comercial, donde la estacionalidad geográfica ya no es un factor limitante en el suministro de frutas y hortalizas frescas, el sector comercial agrícola no puede sobrevivir en un sistema donde los reguladores de los países importadores apliquen una tolerancia "Cero" para la degradación, pudrición leve o descomposición interna. Debido a la demanda del mercado, las frutas y hortalizas frescas pueden experimentar viajes prolongados por mar con duración de 8 semanas o más, hacia mercados económicamente viables. Durante dichos periodos prolongados de transportación, un porcentaje muy pequeño de frutas y hortalizas frescas consigue ser afectado por degradación, pudrición leve o descomposición interna por razones físicas o fisiológicas. Por lo tanto, si se aplicara una tolerancia "Cero" podría restringir severamente el acceso y/o inclusive negar el acceso a mercados distantes. Consecuencia de la ausencia de tolerancia.

La ausencia de niveles de tolerancia para la degradación, pudrición leve o descomposición interna en las Normas del CCFFV se puede interpretar como sigue: (i) no se permite cantidad alguna de degradación o descomposición interna; (ii) los países miembros son libres de aplicar una tolerancia cuando se adapte a la necesidad nacional; o (iii) las tolerancias permanecen bajo el dominio soberano de los organismos nacionales de regulación, de tal modo que son libres de establecer tolerancias a discreción. Cada una de estas interpretaciones conduce a la continua incertidumbre de los exportadores de frutas y hortalizas frescas en cuanto a si las exportaciones de éstas serán aceptadas en el destino, y las continuas reclamaciones fraudulentas por parte de algunos importadores deshonestos de frutas y hortalizas frescas que afectan negativamente las condiciones de vida de los exportadores y productores.

6. Requisitos Mínimos contra Tolerancia

El Requisito Mínimo en todas las normas del CCFFV: "estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo," se aplica a nivel de una unidad individual de fruta y/u hortaliza. La aplicación de este requisito implica que el vendedor minorista es responsable de no ofrecer internacionalmente frutas y hortalizas frescas podridas o deterioradas para su venta. Las tolerancias para la degradación y descomposición interna establecen un límite máximo permitido a nivel del lote, acompañado por procedimientos correctivos como reacondicionamiento o dumping cuando se excede el límite.

7. Tolerancias de Degradación, pudrición leve o Descomposición Interna y el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

Las tolerancias para degradación pudrición leve o descomposición interna no son tratadas en el *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995). Este Código de Prácticas es meramente una directriz para llevar a cabo prácticas adecuadas de envasado y transportación de frutas y hortalizas frescas para mantener la calidad del producto entre el momento de la cosecha y la venta al por menor. Si se aplica exitosamente solo reduciría, pero no eliminaría, el proceso u ocurrencia de degradación, pudrición leve o descomposición interna.

8. Tolerancias para Degradación y Descomposición Interna en CCFFV

Estos problemas de tolerancias para degradación, pudrición leve o descomposición interna no son nuevos en la CCFFV. Este problema fue discutido durante la elaboración de la *Norma del Codex para las Manzanas* (CODEX STAN 299-2010). No hubo consenso en 15ª Reunión del CCFFV con respecto a la inclusión de estas tolerancias en la Norma. Algunas de las principales razones citadas durante la discusión fueron los largos periodos de almacenamiento que experimentan las manzanas, las distancias entre las regiones productoras y los mercados claves internacionales, y la inhabilidad de los productos, envasadores y/o exportadores para garantizar que cada manzana exportada esté enteramente libre de plagas o de los efectos de las plagas y enfermedades.

La justificación dada para las manzanas es tan relevante como la otra para frutas y hortalizas frescas. Para la mayoría de frutas y hortalizas frescas tropicales, esto es más importante debido a que usualmente tiene vidas útiles más cortas, son más susceptibles a menores fluctuaciones en el almacenamiento a temperaturas ambiente, y no puede almacenarse con otros tipos de frutas y hortalizas frescas.

Durante las siguientes discusiones del CCFFV sobre este asunto, la visión contrapuesta más común sobre la incorporación de tolerancias para la degradación, pudrición leve o descomposición interna en la norma del Codex, fue que “hasta qué punto una tolerancia pone en peligro la salud y seguridad del consumidor para que se permita el comercio de fruta con escasa/baja calidad”. Sin embargo, se debe observar que dichas tolerancias están incluidas en las normas y se aplicaron en los principales mercados de importación de frutas y hortalizas frescas de Europa y Norteamérica sin ningún impacto negativo para la salud y seguridad del consumidor. Sin la aplicación de dichas tolerancias en las frutas y hortalizas frescas importadas en estos mercados principales, el comercio de frutas y hortalizas frescas, del que dependen la mayoría de los productores internacionales, comerciantes y gobiernos, cesaría inmediatamente.

**Propuesta:** Se propone utilizar como base las tolerancias de la Norma del Codex para las Manzanas, integrando los porcentajes dentro de la sección correspondiente del modelo general de norma del CCFFV como sigue. No obstante, el CCFFV también tiene el derecho de corregir estas tolerancias haciendo que reflejen las características fisiológicas de cada fruta y hortaliza fresca que esté siendo normalizada.

#### **Sección 4 – Disposiciones Relativas a las Tolerancias**

**Propuesta: Incluir texto (en negrillas) sobre tolerancias para la degradación, pudrición leve o descomposición interna.**

##### **4.1.1 Categoría “Extra”**

El 5%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. **Pero no mayor al 1,0% para (nombre de la fruta u hortaliza fresca) afectada por degradación, pudrición leve o descomposición interna.**

##### **4.1.2 Categoría I**

El 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. **Pero no mayor al 1% de (nombre de la fruta u hortaliza fresca) afectada por degradación, pudrición leve, descomposición interna.**

##### **4.1.3 Categoría II**

El 10%, en número o en peso, de las/los {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. **Pero no más del 2 % para (nombre de la fruta u hortaliza fresca) afectada por degradación, pudrición leve o descomposición interna.**

Los Estados Unidos de América agradecen la oportunidad de presentar estos comentarios.