

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



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

Punto 8 del programa

CX/FFV 12/17/12

Julio 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

(Preparado por la Secretaría del Codex)

ANTECEDENTE

1. En la 16a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Mayo 2011, México), se observó que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se presentan actualmente en combinación con el modelo general de la CEPE y el Formato de las Normas del Codex para Productos. El Comité había *“hecho hincapié en que continuaría la decisión anterior de la Comisión, según la cual se respetaría el formato de la CEPE en cuanto a las características de calidad elaboradas según las normas Codex, mientras que se respetaría el formato del Codex en relación con las disposiciones que no atañesen exclusivamente a la calidad comercial”*.¹

2. La decisión anterior es coherente con los Términos de referencia del Comité, a saber: “(b) celebrar consultas con el Grupo de Trabajo sobre Normas de calidad agrícolas de la CEPE, con miras a elaborar normas y códigos de prácticas de aplicación mundial, evitando toda duplicación de normas o códigos de prácticas y velando por que se adapten al mismo formato amplio”.

3. En la 16a Reunión del Comité se acordó que los Secretariados del Codex y de la CEPE trabajarían de manera conjunta sobre una propuesta de modelo general tomando en cuenta la revisión de 2011 del modelo general de la CEPE, mostrando las diferencias entre el lenguaje estándar utilizado actualmente en las normas del Codex y el modelo general de la CEPE, con el fin de facilitar la consideración de este asunto en la próxima reunión.²

4. El modelo general del Codex propuesto, presentado en el Anexo I, ha sido armonizado con el modelo general de la CEPE, al grado de que no introduce cambios mayores en las disposiciones normalizadas que están siendo aplicadas actualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Para aquellas secciones donde se prevén diferencias entre los dos modelos generales el texto de la CEPE se presenta dentro de un cuadro para su consideración ulterior por el Comité. El texto del modelo general de la CEPE que ha sido incorporado en el modelo general del Codex se resalta en gris. El modelo general de la CEPE está disponible para su consulta en el documento de trabajo CX/FFV 12/17/4.

5. Se observa que todas las normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas han sido alineadas con el modelo general revisado de la CEPE, lo cual introduce algunas diferencias entre las normas del Codex y las de la CEPE para los productos correspondientes. Se pone a consideración del Comité cómo esto puede impactar en el comercio de los productos pertinentes y por ende la conveniencia de armonizar las disposiciones normalizadas entre las normas del Codex y las de la CEPE.

6. A continuación se proporciona algunas notas explicativas para asistir al Comité en la interpretación de las disposiciones según se presentan actualmente en la propuesta de modelo general del Codex.

Notas Introdutorias

7. Las notas introductorias proporcionan una explicación del estatus del modelo general del Codex como un documento guía para apoyar al Comité en el desarrollo de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El modelo general de la CEPE no proporciona dicha explicación, sin embargo, esto no presenta una desviación mayor en lo que se refiere a las disposiciones técnicas comunes que se van a tomar en cuenta cuando se desarrollen las normas de calidad para frutas y hortalizas frescas.

¹ ALINORM 93/35, párrafos 15 y 19.

² REP11/FFV, párrafo 137.

Ámbito de aplicación (alcance)

8. El CCFFV consideró previamente una sección sobre el ámbito de aplicación en vista de que el Formato de las Normas del Codex para Productos³ diferencia entre dos secciones para el alcance y la descripción del producto. Sin embargo, este formato aplica principalmente a productos procesados. Por lo tanto, el Comité podría considerar si esta sección es necesaria cuando se desarrollen normas para frutas y hortalizas frescas, y si las disposiciones para el ámbito de aplicación y la descripción se pueden combinar en una sola sección, es decir, “definición de producto”, como se aplica actualmente en las normas para frutas y hortalizas frescas del Codex y de la CEPE.

Definición del producto

9. Esta sección está armonizada con el modelo general de la CEPE. La referencia a la aplicación de la norma “*después de su acondicionamiento y envasado*” ha sido incorporada en esta sección y aplica de modo general en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, mientras que en el modelo general de la CEPE esta referencia aparece bajo la sección sobre disposiciones relativas a la calidad. Sin embargo, la asignación diferente de esta disposición en las normas del Codex y de la CEPE no introduce una desviación mayor entre los dos modelos generales.

Disposiciones relativas a la calidad: *Punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas*

10. El modelo general de la CEPE establece que las normas de la CEPE se aplican en la etapa de control de exportación después del acondicionamiento y el envasado. Sin embargo, si se aplica en las etapas posteriores a la exportación, el modelo general de la CEPE proporciona un cierto grado de flexibilidad en relación a los requisitos de la norma en reconocimiento de la naturaleza precedera de las frutas y hortalizas frescas.

11. Las normas del Codex, incluyendo aquellas para frutas y hortalizas frescas, aplican a todos los niveles de la cadena de producción, por ejemplo, puntos de control de exportación/importación y para ulterior distribución/venta. El hecho que las normas del Codex se aplican a todos los puntos de la cadena de distribución se basa en el GATT (1947) que requería que los productos importados tuvieran un “tratamiento no menos favorable” que los productos de origen nacional lo cual es coherente con los Acuerdos SFS/OTC de la OMC que también se refieren a “... las medidas sanitarias y fitosanitarias no discriminan de manera arbitraria o injustificable entre Miembros ...⁴ ...” y que “... se dé a los productos importados del territorio de cualquiera de los Miembros un trato no menos favorable que el otorgado a productos similares de origen nacional y a productos similares originarios de cualquier otro país”⁵.

12. Para garantizar la compatibilidad entre las normas del Codex y la CEPE, la Comisión estuvo de acuerdo con la recomendación del Comité sobre Principios Generales, en cuanto a que había elementos de las normas que aplicaban de igual manera a la exportación como a la importación, mientras que otros tenían que tomar en cuenta un cierto deterioro de calidad durante el transporte por lo tanto “Los gobiernos, al indicar su aceptación de una norma del Codex para fruta u hortaliza fresca, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación”.⁶ El Comité aplicó esta disposición como pie de página a la definición de producto en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas ya que la declaración de la norma de la CEPE que aplica a la etapa de control de exportación no era compatible con la naturaleza de las normas del Codex. Más tarde, la CEPE introdujo una redacción adicional para proporcionar flexibilidad en la aplicación de las normas de la CEPE en las etapas siguientes a la exportación que ha disminuido las diferencias entre el campo de aplicación de las normas del Codex y de la CEPE. Así mismo, la referencia a la aplicación “*después de su acondicionamiento y envasado*”, tanto en las normas del Codex como en las de la CEPE, proporciona compatibilidad adicional en este sentido.

13. En 2005 el Comité “*acordó borrar el pie de página que se refiere a la notificación de aceptación de la Comisión del Codex Alimentarius en vista de la abolición del Procedimiento de Aceptación del Codex, debido a que ya no era relevante en el marco de los Acuerdos SFS/OTC de la OMC, y aplicó esta decisión a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas*”⁷. Las correcciones resultantes fueron introducidas en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

³ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección II: Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines.

⁴ Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Artículo 2, Derechos y Obligaciones Básicas.

⁵ Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, Reglamentos Técnicos y Normas, Artículo 2, Preparación, Elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones del gobierno central.

⁶ ALINORM 91/35, párrafos 8, ALINORM 93/35, párrafos 19 y 26.

⁷ ALINORM 05/28/35, párrafos 19.

14. Como se presenta actualmente, las secciones 1 y 2 en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas están armonizadas con las normas de la CEPE, con excepción de las disposiciones relacionadas con la naturaleza perecedera de los productos frescos. Sin embargo, es posible que algunas disposiciones adicionales tengan que ser aclaradas para balancear el punto de aplicación entre las normas del Codex y de la CEPE, ya que varias delegaciones a lo largo de los años han expresado la necesidad de tener una guía sobre cómo interpretar y aplicar las disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, en particular, con respecto a las tolerancias de calidad. En vista de la eliminación del pie de página, y el hecho de que las normas del Codex aplican a todos los niveles de la cadena de distribución, podría haber algún mérito en el hecho de visitar nuevamente las disposiciones del pie de página tomando en cuenta la abolición del Procedimiento de Aceptación del Codex ya que el mismo es irrelevante en el marco de trabajo del Acuerdo de la OMC, y reinstalar la nota al pie de página (revisada) en la definición del producto. La declaración en el modelo general de la CEPE relacionada con la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas también se podría incluir en el modelo general del Codex y esto está de acuerdo con el enfoque utilizado en la Norma del Codex para las Manzanas.

15. En el Anexo I, el texto sobre el punto de aplicación y la naturaleza perecedera de los productos frescos se presenta como en el modelo general de la CEPE con excepción de la referencia para la “etapa de control de exportación” por las razones indicadas anteriormente. Se observa que en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas la referencia a la aplicación de “*después su acondicionamiento y envasado*” es parte de la definición del producto y no de las disposiciones relativas a la calidad y se mantuvo como tal en el modelo general del Codex.

16. Sin embargo, las dos disposiciones, es decir, el punto de aplicación y la naturaleza perecedera del producto fresco, podrían presentarse como se indica en el Anexo II, lo cual podría proporcionar una ulterior armonización entre las normas del Codex y las de la CEPE para frutas y hortalizas frescas. El Comité podría considerar la propuesta en el Anexo II y decidir sobre la pertinencia de su utilización.

2.1 Requisitos Mínimos

17. El Comité podría considerar si el término “*intact*” (normas de la CEPE) contrariamente a “*whole*” (normas del Codex) refleja la intención de la disposición y alinear el término con el modelo general de la CEPE.

Nota: Esta discusión se aplica sólo a versión en inglés del documento. En la versión en español este término se traduce como “enteros(as)” y la CEPE no tiene una versión oficial del modelo general en español.

18. Las disposiciones para plagas y daños causado por plagas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas actualmente se refiere a “*prácticamente exentos/as de plagas, y daños causados por ellas*”. La disposición correspondiente del modelo general de la CEPE diferencia entre la presencia de plagas y el daño causado por plagas. Además, las disposiciones para el daño causado por plagas pueden ser más o menos rigurosas dependiendo de la naturaleza del producto, por ejemplo, *prácticamente exentos de daños causados por plagas* se aplica a los frutos cuya piel/cáscara puede ser más fácilmente atacada por plagas como las frutas de bayas, hortalizas de hojas, etc., mientras que *exentos de daños causados por plagas* se aplica a los frutos con piel/cáscara más gruesa como las frutas cítricas, melones, etc. El Comité está invitado a considerar cual de los dos métodos se debe aplicar en el modelo general del Codex.

19. Las disposiciones relacionadas con la presencia de humedad externa anormal se complementa con una excepción para la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, el cual está ausente en el modelo general de la CEPE. Sin embargo, esta disposición se ha retenido en el modelo general del Codex ya que se aplica a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y proporciona flexibilidad en la aplicación de la norma.

20. La disposición para olor y/o sabor extraños incluye una disposición adicional que permite el olor causado por químicos especialmente el utilizado durante los tratamientos posteriores a la cosecha de conformidad con los textos correspondientes del Codex, por ejemplo, la Norma General para Aditivos Alimentarios. Esta disposición no está incluida en el modelo general de la CEPE pero se sigue utilizando en el modelo general del Codex ya que varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas llevan este pie de página en vista de los tratamientos específicos que los productos pueden experimentar después de la cosecha.

Sección 2.1.1

21. El primer párrafo sigue el lenguaje utilizado en la mayoría de las normas Codex para frutas y hortalizas frescas. El texto correspondiente en el modelo general de la CEPE es diferente en el lenguaje pero similar en propósito. Como el lenguaje proporcionado en el Anexo I no puede ser considerado de manera estricta como “lenguaje estandarizado” sino más bien como el “lenguaje común utilizado en la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas”, se sugiere dejarlo así o encontrar una fórmula más simple que pueda complementarse de acuerdo con las características del producto. Para este propósito se proporciona el texto de la CEPE dentro del cuadro.

22. Se invita al Comité a considerar si mantiene el lenguaje como se presenta en el Anexo I como texto guía para las disposiciones similares en otras normas, si se sigue el modelo general de la CEPE, si se desarrolla un lenguaje combinado utilizando los textos del Codex y de la CEPE, o cualquier otra recomendación que pueda encontrar el Comité.

Requisitos de Madurez

23. No existe texto estandarizado para esta disposición. Sin embargo, los requisitos de madurez son identificados en las normas del Codex ya sea como requisito mínimo (= sección 2.1.2) o como un requisito de calidad general (= sección 2.2), esta es la razón por la que se indican dos posibles posiciones en el título de la sección. Entonces, puede ser aconsejable dejar la posibilidad en función de la naturaleza del producto, o eventualmente alinear con el modelo general de la CEPE el cual identifica los requisitos de madurez como parte de los requisitos de calidad, junto con los requisitos mínimos y las categorías de calidad. El Comité está invitado a considerar este asunto.

Clasificación

24. Esta sección se basa en el modelo general de la CEPE. Algunos textos adicionales fueron incluidos del modelo general de la CEPE que no afectan el contenido de las disposiciones.

25. La oración por la cual los defectos no deben en ningún caso afectar a la pulpa del fruto/producto se mantiene. Esto no aparece en el modelo general de la CEPE pero se sigue conservando en el modelo general del Codex ya que se aplica a varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Calibres

26. Esta sección se ha alineado con el modelo general de la CEPE, sin embargo, la posibilidad de incluir un cuadro de calibres se sigue conservando ya que la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas utilizan cuadros de calibres para indicar el código de calibre/rango según la práctica comercial establecida para el producto en cuestión.

27. Se observa que no hay disposiciones para la calibración que apliquen de modo general a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El texto proporcionado en el Anexo I es más bien una guía sobre cómo elaborar esta sección tomando en cuenta la naturaleza del producto y las prácticas de comercio/industriales.

Tolerancias de Calidad

28. El Comité podría considerar si las tolerancias para la calidad y calibre deberán aplicarse al "lote" en vez de al "envase" ya que la inspección, especialmente en la etapa de exportación/importación, se lleva a cabo en el lote y no en envases individuales.

29. El modelo general de la CEPE proporciona tolerancias más claras para el producto que no cumpla con los requisitos de la categoría correspondiente pero que cumple con los requisitos de las categorías subsiguientes. También proporciona tolerancias para la podredumbre (degradación) en las Categorías I y II que no están incluidas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas con excepción de la Norma del Codex para las Manzanas.

30. El Comité podría considerar la oportunidad de alinear las tolerancias de calidad con el modelo general de la CEPE y tener una discusión sobre la pertinencia de incluir tolerancias para la podredumbre (degradación) con respecto a las disposiciones que ya están disponibles en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas relacionadas por ejemplo, con la sección 2.1.1 sobre el desarrollo y condición de transporte, manipulación y llegada al lugar de destino, la sección 6.2 referente al cumplimiento con las disposiciones con el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas y la posible inclusión de disposiciones generales para el punto de aplicación y la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas en la Sección 2 (ver también CL 2012/16-FFV⁸ – Solicitud de observaciones e información sobre disposiciones relativas a las tolerancias de calidad: Tolerancias que permitan la presencia de podredumbre y/o descomposición interna y CX/FFV 11/16/10⁹ – Documento de antecedente sobre el punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas incluidas las tolerancias de calidad en los puntos de control de importación/exportación presentado en la 16ª Sesión del Comité.

31. Si el Comité acordara introducir tolerancias para la pudrición (degradación) y/o descomposición interna, el Comité podría considerar la opción de alinear el lenguaje y porcentajes con el modelo general de la CEPE, pero introduciendo una observación para mantener los porcentajes flexibles dependiendo de la naturaleza del producto, de modo que se mantuviera en general un umbral de tolerancia de 0,5% y 1%, pero que estos porcentajes podrían variar en mayor o menor grado dependiendo de las características propias del producto.

Tolerancias de calibre

32. El Comité podría alinear estas disposiciones con el modelo general de la CEPE como un enfoque más simplificado. Sin embargo, las disposiciones actuales en el modelo general del Codex no implican una diferencia con la disposición correspondiente en el modelo general de la CEPE.

Homogeneidad

33. Las disposiciones para la mezcla de especies/variedades se han incluido ya que esto parece haberse convertido en una práctica comercial común para varios productos frescos.

Envasado

34. Se han incluido disposiciones para las etiquetas ya que esta es una práctica común para ciertos productos/regiones.

⁸ ftp://ftp.fao.org/codex/Circular_Letters/CxCL2012/cl12_16s.pdf

⁹ ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfv/ccfv16/ff16_10e.pdf

35. El modelo general de la CEPE no tiene disposiciones para los “nuevos” envases. Sin embargo, este término y la nota al pie de página que lo acompaña se sigue utilizando, ya que esta disposición aplica a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, y el pie de página proporciona suficiente flexibilidad en la aplicación de esta disposición.

36. El cumplimiento con el Código de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas se sigue utilizando ya que éste es integral a la calidad general del producto cubierto por la norma. Aunque esta disposición no se incluye en el modelo general de la CEPE, no introduce una desviación sino más bien complementa las disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Descripción de los Envases

37. Esta sección no está cubierta en el modelo general de la CEPE, pero las disposiciones para el envasado son idénticas y están incluidas en la sección de envasado en el modelo general de la CEPE, mientras que en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se ha incorporado una sub-sección sobre la descripción de los envases para tratar las disposiciones del envasado (conforme al modelo general de la CEPE) y los envases. Este último puede ser considerado como complementario para las disposiciones sobre envasado, por lo tanto no presenta una desviación entre las normas del Codex y las de la CEPE.

Presentación

38. Esta sección ha sido eliminada del modelo general de la CEPE para proporcionar flexibilidad en la aplicación de las normas. Se consideró que la presentación es altamente manejada por el mercado y cambia amplia y rápidamente de acuerdo a las preferencias del consumidor / prácticas comerciales.

39. El Comité podría considerar la pertinencia de retener esta sección y de ser así, si el lenguaje proporcionado es lo suficientemente flexible para garantizar una amplia aplicación e innovación futura.

Marcado o Etiquetado

40. Esta sección está alineada con el modelo general de la CEPE en la medida posible para conocer las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados. Para mantener el balance entre las disposiciones del Codex y las de la CEPE para el etiquetado, esta sección se ha dividido en dos secciones a saber, disposiciones de etiquetado para (1) envases destinados al consumidor y (2) envases destinados a la venta al por mayor.

41. Las disposiciones para los envases destinados al consumidor son controlados por las disposiciones de la Norma General de Etiquetado, mientras que las disposiciones para los envases destinados a la venta al por mayor siguen el formato y contenido del modelo general de la CEPE. Esto presenta una desviación entre las normas del Codex y las de la CEPE que, sin embargo, es inevitable para mantener un balance entre los marcos de trabajo del Codex y de la CEPE ya que todas las disposiciones para etiquetado en las normas de productos del Codex siguen las disposiciones generales de la Norma General de Etiquetado además de las disposiciones específicas incluidas debido a las características propias del producto.

42. Las disposiciones para el etiquetado de envases destinados a la venta al por mayor han sido actualizadas principalmente debido a la introducción de disposiciones para mezcla de variedades en la sección de homogeneidad y para tratar los asuntos de marcas registradas.

43. El modelo general de la CEPE ha incorporado definiciones para “envases” para asistir en la interpretación de las disposiciones en sus normas. Estas definiciones han sido incluidas en el modelo general del Codex enfatizando que son específicos para los envases para frutas y hortalizas frescas. La Norma General de Etiquetado proporciona una definición para envase, lote y pre-ensado que podría incluirse en el modelo general del Codex para el mismo propósito. El Comité podría determinar la compatibilidad de los términos definidos en el modelo general de la CEPE y la Norma General de Etiquetado y si la inclusión de dichas definiciones sería útil para facilitar la aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

44. En base a las consideraciones anteriores, el Comité también está invitado a determinar si la nota al pie de página 4 es aplicable en el contexto de etiquetado de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y si es así, si se aplicaría a envases indicados en la sección 6.1.1 en lugar de la sección 6.2 o se aplicaría a ambas secciones.

Aditivos Alimentarios

45. Esta sección se ha incluido siguiendo la recomendación de la Comisión con respecto a que se deberá seguir el Formato de las Normas del Codex para Productos para aquellas disposiciones que no traten exclusivamente con la calidad (por ejemplo las secciones sobre contaminantes e higiene).

46. Las disposiciones para los aditivos alimentarios para frutas y hortalizas frescas en la Norma General para Aditivos Alimentarios se relacionan principalmente con frutas frescas tratadas en la superficie (Categoría de Alimento 04.1.1.2) en donde las superficies de algunas frutas frescas se recubren de glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la frutas, por ejemplo, las manzanas, naranjas, dátiles, etc. Las disposiciones son lo suficientemente flexibles para proporcionar el uso o no uso de aditivos alimentarios dependiendo de la naturaleza del producto.

47. Las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no contienen disposiciones para aditivos alimentarios, sin embargo, puede que esto no signifique que el uso de aditivos alimentarios no esté permitido con respecto a las disposiciones para aditivos alimentarios correspondientes para frutas y hortalizas frescas disponibles en la NGAA. Las normas de productos del Codex que no permiten el uso de aditivos alimentarios usualmente introducen disposiciones que indican este hecho, por ejemplo, ciertas normas para congelado rápido de frutas y hortalizas frescas.

48. Por lo tanto, el Comité podría considerar la pertinencia de incluir disposiciones relacionadas con los aditivos alimentarios en el modelo general del Codex como una guía en caso de que dichas disposiciones debieran ser utilizadas dependiendo de la naturaleza del producto. La introducción de esta sección en el modelo general del Codex no significa necesariamente que sería incorporada de modo general en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, pero si es necesario, en el modelo general se proporciona una guía de cómo construir esta sección.

Contaminantes / Higiene

49. Esta sección está elaborada conforme al lenguaje estandarizado proporcionado en el Manual de Procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius.

Anexo sobre la Lista de Variedades

50. Este anexo fue incluido cuando el Comité consideró ciertas normas que llevaban una lista de variedades, por ejemplo, uvas de mesa, manzanas, etc. El Comité, sin embargo, consideró que el desarrollo y, en particular, el mantenimiento de dichas listas podía ser difícil en la práctica, y por lo tanto ha desarrollado normas de tal modo que la lista de variedades no sea necesaria para facilitar la interpretación o implementación de la norma. Esto también está de acuerdo con el enfoque seguido en el Codex con respecto al desarrollo de listas en general.

51. Sin embargo, las disposiciones en el Anexo, las cuales se basan en aquéllas del modelo general de la CEPE, ya que algunas normas de la CEPE llevan listas de variedades, contienen lenguaje legal que podría ser conveniente mantener en el modelo general como ejemplo de cómo tratar la lista de variedades, especialmente en relación con el uso de marcas registradas aunque no necesariamente signifique que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas deban tener una lista de variedades.

52. En base a lo anterior, el Comité quiera considerar si mantiene este Anexo o lo suprime del modelo general del Codex.

CONCLUSIÓN

53. Teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, el Comité está invitado a considerar la propuesta del Modelo General para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.

ANEXO I

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

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

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

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

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.

ÁMBITO DE APLICACIÓN [A ser elaborado. Ver propuesta en el Anexo II)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a {nombre del producto} de variedades (cultivares) 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.

{De acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica el nombre taxonómico cuyo rango es inferior a la especie (por ejemplo, variedades, subespecies, forma) debe ser seguido sólo por el nombre del autor del rango más bajo. Ejemplo: *Apium graveolens* L. pero *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sin la letra L. después de *Apium graveolens*.)}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- para los productos clasificados en categorías que no sean la "Extra", un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular / vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular / vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los/las {nombre común del producto} deberán estar:

- enteros/as {Se permitirá una desviación de esta disposición según la naturaleza del producto.};
- 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 visible {En relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto.};
- prácticamente exentos/as de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentos/as de plagas;
- <exentos/as de daños causados por plagas que afecten la pulpa;>
- <exentos/as de daños causados por plagas;>
- 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 extraño¹.

{Se podrán elaborar disposiciones para normas específicas según la naturaleza del producto.}

2.1.1 Los/las {nombre del producto} deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de <cosecha, recolección> y la zona en que se producen.

<Los/las {nombre del producto} deberán estar suficientemente desarrollados/as y presentar un grado de madurez satisfactorio dependiendo de la naturaleza del producto.>

El desarrollo y condición de los/las {nombre del producto} deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.1.2/2.2 Requisitos de Madurez

{Para elaborar según la naturaleza del producto.}

2.2 CLASIFICACIÓN

Los/las {nombre del producto} se clasifican en <dos/tres> categorías, según se define a continuación:

{En normas específicas para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos.}

2.2.1 Categoría “Extra”

Los/las {nombre del producto} de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Ellos/as deberán:

-
->

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}

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.

2.2.2 Categoría I

Los/las {nombre del producto} de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Ellos/as deberán:

-
->

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:

- Un defecto ligero de forma;
- Defectos ligeros de coloración;
- Defectos ligeros de la piel / cáscara.

.....

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa [de la fruta / del fruto / del producto / etc.].>

2.2.3 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 Sección 2.1.

¹ Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con los textos pertinentes del Codex.

<Ellos/as deberán:

-
->

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre del producto} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- Un defecto de forma;
- Defectos de coloración;
- Defectos de la piel / cáscara.

.....

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa [de la fruta / del fruto / del producto / etc.].>

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

{Disposiciones, según la naturaleza del producto}

El calibre (tamaño) se determina por el {diámetro, longitud, peso, circunferencia, según la naturaleza del producto}, <de acuerdo con el siguiente cuadro:>

Código de Calibre {letras, números, etc. según las prácticas comerciales}	{Diámetro, longitud, peso, etc.} {según la naturaleza del producto}

El calibre (tamaño) mínimo deberá ser ...

<Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre productos en el mismo envase² no deberá exceder / ser superior / mayor de ...>

<No se aplican las disposiciones de calibre para {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría según la naturaleza del producto}.>

{Añadir disposiciones para calibres (tamaños) mínimos y máximos y rango de calibres, según la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las categorías individuales.}

² {Definiciones para los fines de esta Norma:
 El término “envase” cubre los “envases destinados a la venta al consumidor” y los “pre-ensados (pre-embalados)”.
 Los envases, incluido su contenido, se envasan individualmente como parte de un lote. El acondicionamiento (envasado) está concebido de tal forma que facilite el transporte y la manipulación de los envases destinados a la venta al consumidor o de los productos a granel o calibrados (clasificados), con el fin de evitar daños por manipulación física y transporte. El envase puede constituir un envase de venta al consumidor. No se consideran envases los contenedores (“containers”) transportados por vía terrestre, aérea o marítima.
 Los envases destinados a la venta al consumidor, incluido su contenido, se envasan individualmente como parte de un lote. El acondicionamiento (envasado) de estos envases está concebido de manera que constituya una unidad de venta destinada al usuario o consumidor final en el punto de compra.
 De conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados, se aplicarán las siguientes definiciones para:
 Envase: Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos pre-ensados cuando se ofrece al consumidor.
 Lote: Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.
 Pre-ensado: Todo alimento envuelto, embalado o empaquetado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase {o en cada lote, para los productos presentados a granel en el medio de transporte} se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

En todas las etapas de comercialización se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

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.

Se permitirá una tolerancia total del 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. Dentro de esta tolerancia, no más del 0,5% puede consistir en productos que satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II.

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.

Se permitirá una tolerancia total del 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 II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por podredumbre.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las/las {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.

Se permitirá una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más del 2% puede consistir en productos afectados por podredumbre.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías: el 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

Para todas las categorías {sin embargo, para las normas específicas, se podrán redactar disposiciones diferentes según las categorías particulares}: se permitirá una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de los/as {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

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

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase {o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte} deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre del producto} del mismo origen, calidad y calibre <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>.

{Además, para normas específicas se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. según la naturaleza del producto}.

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto}

.....
.....
.....

<Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> <envase destinado a la venta al consumidor> una mezcla de {nombre del producto} de <especies> <variedades> <tipos comerciales> <colores> claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos/as en calidad y que el origen de cada <especie> <variedad> <tipo comercial> <color> sea el mismo.>

{Si hay necesidad de requisitos especiales, incluido límites para peso neto en los envases destinados a la venta al consumidor, se pueden añadir en el contexto de las normas específicas.}

La parte visible del contenido del envase {o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte} deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los/las {nombre del producto} deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, 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.

<Las etiquetadas pegadas individualmente a los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel / cáscara.>

Los/las {nombre del producto} 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).

5.2.1 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 del producto}.

Los envases {o lotes, para productos presentados a granel en el medio de transporte} deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 PRESENTACIÓN

Los/las {nombre del producto} deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:

.....

{En este punto se pueden incluir disposiciones específicas relativas a la presentación del producto.}

6. MARCADO O EL ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase⁴ 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 {nombre del producto} transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.>

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

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.⁶

³ Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁴ Estas disposiciones no se aplican a los envases que contienen envases destinados a la venta al consumidor.

⁵ 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). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

⁶ 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

6.2.2 Naturaleza del producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- <Nombre de la variedad.>

<El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial⁷ sólo puede ser dado, además de la variedad o el sinónimo.>

- <Nombre de la variedad [y/o tipo comercial] (facultativo).>
- <Nombre de la variedad. En el caso de una mezcla de {nombre del producto} de variedades <especies> claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades <especies>.>
- <“Mezcla de {nombre del producto}”, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de {nombre del producto}. Si el producto no es visible desde el exterior, se deberá indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.>

6.2.3 Origen del producto

- País de origen⁸ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- <En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad <especie>.>
- <En el caso de una mezcla de tipos comerciales y/o colores claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada tipo comercial y/o color.>

6.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
 - calibre <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>.
- {Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

7. 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.

o

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

correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

⁷ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

⁸ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

8. CONTAMINANTES**8.1 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.

8.2 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.

9. HIGIENE

9.1 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.

9.2 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).

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

.....

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

ANEXO 1

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. Para los requisitos de etiquetado por favor referirse a la sección 6 de la Norma.⁹

Variedades	Sinónimos	Marcas comerciales	{otra información que se requiera, según la naturaleza producto}

⁹ 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.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
--	---

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

ANEXO 2

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.¹⁰

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" ¹¹		

¹⁰ Descargo de responsabilidad:

- 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.
- 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 marca 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.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
---	---

¹¹ 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.

ANEXO II

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para {nombre del producto} después de su acondicionamiento y envasado.

Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al envasado, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia,
- para los productos clasificados en categorías que no sean la "Extra", un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular / vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular / vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a {nombre del producto} de variedades (cultivares) 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.¹

{De acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica el nombre taxonómico cuyo rango es inferior a la especie (por ejemplo, variedades, subespecies, forma) debe ser seguido sólo por el nombre del autor del rango más bajo. Ejemplo: *Apium graveolens* L. pero *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sin la letra L. después de *Apium graveolens*.)}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

Ejemplo: Norma del Codex para el Aguacate

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para los aguacates después de su acondicionamiento y envasado.

Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al envasado, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia,
- para los productos clasificados en categorías que no sean la "Extra", un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular / vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular / vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos de *Persea americana* Mill., de la familia *Lauraceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración industrial.²

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

¹ El país importador, al aplicar una norma del Codex para frutas y hortalizas frescas, deberá notificar al país exportador cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlos en el punto de importación y cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de exportación.

² El país importador, al aplicar una norma del Codex para frutas y hortalizas frescas, deberá notificar al país exportador cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlos en el punto de importación y cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de exportación.