

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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 2(b) del programa

CX/FFV 14/18/3

Enero de 2014

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

18.ª reunión

Phuket, Tailandia, 24-28 de febrero de 2014

CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Este documento está dividido en dos partes: La Parte I se refiere al trabajo de la CEPE en el cuanto a la normalización de frutas y hortalizas frescas y la Parte II se refiere a las actividades del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas.

PARTE I: COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

Actividades del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas desde la última reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Trabajo sobre normas

1. En su 68ª sesión celebrada del 5 al 7 de noviembre de 2012, el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas:
 - Adoptó los textos revisados de las normas para hortalizas de hojas (FFV-58), mangos (FFV-45), sandías (FFV-37), hongos cultivados (FFV-24), frutos cítricos (FFV-14), melones (FFV-23), puerros (FFV-21), lechugas (FFV-22), tomates (FFV-36), repollos (FFV-09) y piñas (FFV-49).
 - Adoptó el texto de la nueva norma para los canónigos como recomendación por un periodo de prueba de un año.
2. En su 69ª sesión celebrada del 4 al 5 de noviembre de 2013, el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas:
 - Adoptó los textos revisados de las normas para las manzanas (FFV-50), peras (FFV-51), Col China (FFV-44), hinojo (FFV-16), cebollines (FFV-56), ciruelas (FFV-29), albaricoques (FFV-02) y chiles (FFV-61).
 - Adoptó los textos de las nuevas normas para el membrillo y el caqui como recomendaciones por un periodo de prueba de un año.
 - Amplió por un año más el periodo de prueba de la norma para las lechugas.
3. Los textos de las normas, así como los documentos con las revisiones presentadas por las delegaciones se encuentran disponibles en: www.unece.org/trade/agr/welcome.htm

Folletos explicativos

4. En su sesión de noviembre de 2012, el Grupo de Trabajo aprobó los folletos explicativos para las normas sobre piñas y chiles frescos. Las copias de estos folletos en inglés, francés y ruso se pueden obtener sin costo en el secretariado de la CEPE.
5. El Grupo de Trabajo decidió iniciar un trabajo sobre un folleto explicativo de la CEPE para el caqui. El primer borrador del folleto será discutido en la siguiente sesión de la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas a celebrarse en Ginebra, del 28 de abril al 1 de mayo de 2014.

Promoción de normas y capacidad-instalación

6. La CEPE promovió sus normas en:
 - la exposición comercial de producto fresco FRUIT LOGISTICA celebrada en Berlín en febrero de 2013;
 - el Simposio Internacional sobre Gestión de Calidad en las Cadenas, organizado por la Sociedad Internacional para las Ciencias Hortícolas en el Reino Unido, en septiembre de 2013, y
 - el Taller sobre Normas de Calidad Agrícolas para los Países de África Oriental en septiembre de 2013.

Otras actividades y decisiones

7. En su sesión de noviembre 2012, el Grupo de Trabajo estableció la periodicidad para revisar las normas, incluyendo la siguiente disposición en sus procedimientos de trabajo:

“Las normas no se deben revisar antes de tres años después de la última revisión, a menos que haya una necesidad urgente bien fundamentada para hacerlo. Entre las revisiones, las propuestas que fueron presentadas al secretariado por los países serían consideradas por las secciones especializadas como trabajo en curso.”

8. En la sesión de noviembre de 2012, las delegaciones de Alemania, Suecia, el Reino Unido y Los Estados Unidos solicitaron el apoyo del Secretariado de la CEPE para explorar cómo se podrían fortalecer los mecanismos de cooperación existentes con otras organizaciones internacionales que trabajan en las normas de calidad, tal como la OCDE y el Codex. El objetivo era optimizar el uso de recursos y reducir la duplicidad de actividades para servir mejor a los sectores involucrados. Las delegaciones solicitaron al secretariado que transmitiera esta posición común del Grupo de Trabajo a los secretariados de las otras dos organizaciones para su consideración para parte de sus miembros. En su carta del 15 de noviembre del 2013, el Director de la División de Gestión de Tierra Sustentable y Comercio de la CEPE transmitió a los secretariados del Codex y de la OCDE la posición del Grupo de Trabajo.

9. El Grupo de Trabajo tomó nota de la opinión del Asesor Jurídico de la UNOG sobre el estatus legal del Protocolo de Ginebra y sobre el estatus legal de las normas de la CEPE (ver los documentos ECE/TRADE/C/WP.7/2012/3 y ECE/TRADE/C/WP.7/2012/2, párrafos 32-35, en <http://www.unece.org/index.php?id=29214>). Ya que algunos países solicitaron más tiempo para evaluar la información proporcionada por el Asesor Jurídico, el Grupo de Trabajo decidió reconsiderar el texto del proyecto de Acuerdo de Ginebra, el cual estaba destinado a reemplazar el Protocolo de Ginebra en su reunión de 2013.

10. En noviembre de 2013, el Grupo de Trabajo consideró un proyecto revisado del Acuerdo de Ginebra renombrado como proyecto de Entendimiento de Ginebra. El propósito de las revisiones era aclarar que el texto del Entendimiento no sería interpretado como obligatorio, y que los países decidirían por sí mismos sobre el nivel de su compromiso en la implementación de las normas de la CEPE. El texto revisado está disponible en <http://www.unece.org/index.php?id=31899>. A petición de los Estados Unidos, el Grupo de Trabajo decidió suspender la decisión relativa a la adopción de este documento por un año más.
11. La 70ª sesión del Grupo de Trabajo se llevará a cabo del 3 al 5 de noviembre de 2014.
12. Cabe señalar que en la 17ª sesión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (septiembre de 2014) se informó que la CEPE estaba a punto de finalizar la revisión de sus normas para mangos, piñas, tomates y chiles frescos, y que el Comité podría considerar la revisión de las normas correspondientes del Codex para determinar si era adecuada una revisión.
13. Como la decisión final sobre la revisión de las normas de la CEPE se tomaría en la reunión del Grupo de Trabajo de la CEPE a más tardar en 2012, el Representante de la CEPE ofreció preparar una nota después de la sesión del Grupo de Trabajo de noviembre de 2012, destacando en qué medida diferían las normas de la CEPE con las normas del Codex, y sobre estas bases los miembros del Codex podrían adoptar una decisión sobre la necesidad de revisar las normas correspondientes del Codex (REP13/FFV, paras. 125-126)
14. En el Anexo del presente documento se presenta una nota informativa preparada por el Secretariado de la CEPE, destacando las diferencias entre las normas del Codex y la CEPE para los chiles, mangos, piñas y tomates. El Comité está invitado a considerar esta información y decidir sobre la mejor forma de proceder con la revisión de las normas del Codex correspondientes para determinar la necesidad de su revisión.

ANEXO

REVISIÓN DE LAS NORMAS DE LA CEPE CORRESPONDIENTES AL TRABAJO DEL CCFFV

Preparada por el secretariado de la CEPE

Esta nota resume los principales cambios introducidos en las normas de la CEPE para los mangos, tomates, piñas y chiles, por parte del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas desde la 17ª sesión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas celebrada en septiembre de 2012. Destacando las diferencias entre las normas de la CEPE y las del Codex, la nota tiene por objeto ayudar a los países miembros del CCFFV a decidir sobre la necesidad de revisar las normas del Codex.

Los textos de las normas de la CEPE se encuentran disponibles en: <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>

Los textos que documentan los cambios introducidos en las normas están disponibles en: <http://www.unece.org/index.php?id=29093> y <http://www.unece.org/index.php?id=31896>, como documentos posteriores a las reuniones.

Norma para los mangos

1. En la sección de "Requisitos mínimos", la norma de la CEPE tiene dos disposiciones relacionadas con plagas y daño por plagas: "prácticamente exento de plagas" y "exento de daños causados por plagas que afectan la pulpa". La disposición correspondiente en la norma del Codex es "prácticamente exentos de daños causados por plagas".
2. Hay una sección separada sobre requisitos de madurez en la norma de la CEPE.
3. En la sección "Clasificación", la norma de la CEPE permite "un leve defecto de forma". En general, las normas de la CEPE permiten un leve defecto de forma para los productos de la Categoría I. Las normas del Codex permiten varios "defectos leves de forma".
4. En la norma de la CEPE se permiten "magulladura leve" y "magulladura" para las Categorías I y II, respectivamente. En la norma del Codex, las "magulladuras sanadas" para ambas categorías de calidad se agrupan junto con los defectos en la cáscara.
5. Se agregó un nuevo grupo de calibre "D" en la norma de la CEPE. Las disposiciones para los defectos en la cáscara se leen ahora:

Para la Categoría I:

"Defectos leves de la cáscara debidos a rozaduras o quemaduras producidas por el sol, manchas suberizadas debidas a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) que no excedan de 3, 4, 5, 6 cm² para los grupos de calibres A, B, C, D respectivamente"

Para la Categoría II:

"Defectos de la cáscara debidos a rozaduras o quemaduras producidas por el sol, manchas suberizadas debidas a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) que no excedan de 5, 6, 7, 8 cm² para los grupos de calibres A, B, C, D respectivamente"

6. El peso mínimo se disminuyó de 150 a 100 g. Se introdujeron las correcciones correspondientes al cuadro sobre homogeneidad de calibre. Las disposiciones relativas a la clasificación por calibres en la norma de la CEPE se leen como sigue:

"El calibre se determina por el peso de la fruta o por número.

El peso mínimo de los mangos deberá ser 100 g.

Para garantizar la homogeneidad en el calibre se deben respetar las siguientes disposiciones:

Grupo de calibre	Peso en gramos	Diferencia máxima permisible entre las frutas de cada envase en gramos
A	100 - 350	75
B	351 - 550	100
C	551 - 800	125
D	> 800	150

Para los mangos clasificados por número, la diferencia de calibre dentro del envase deberá ser coherente con el cuadro anterior."

7. En la norma del Codex, el calibre mínimo es 200g. El calibre se define solamente por el peso.

8. Las tolerancias de calidad y calibre se formulan de diferente manera en las normas de la CEPE y en las normas del Codex.
9. La sección "Especificación comercial" en la norma de la CEPE difiere de la sección correspondiente de la norma del Codex.

Norma para el Tomate

10. En la sección "Requisitos mínimos", la norma de la CEPE tiene dos disposiciones relacionadas con las plagas y daño causados por plagas: "prácticamente exentos de plagas" y "exentos de daños causados por plagas que afectan la pulpa". Las disposiciones correspondientes de la norma del Codex es "prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general de producto".
11. La sección sobre disposiciones relativas a la clasificación por calibres en la norma de la CEPE está estructurada de manera diferente a la sección correspondiente en la norma del Codex.
12. La norma del Codex no hace ninguna referencia a los tomates "cherry" y "coctel". La norma de la CEPE cubre esta categoría de tomates en la siguiente disposición:

"Las siguientes disposiciones no se aplican a racimos de tomates y son opcionales para los tomates "cherry" y "coctel" con un diámetro inferior a 40 mm y para la Categoría II."

El Grupo de Trabajo aclaró que las disposiciones para la clasificación por calibre cubrían los tomates "cherry" y "coctel" de formas diferentes.

13. Las tolerancias de calidad y calibre son formuladas de manera diferente en las normas del Codex y de la CEPE.
14. La sección "Homogeneidad" (así como las secciones de "Naturaleza del producto" y "Origen del producto") de la norma de la CEPE permite una mezcla de tomates:

"Sin embargo, una mezcla de tomates de variedades muy diferentes, tipos comerciales y/o colores, se puede envasar en un solo envase, siempre y cuando sean homogéneos en calidad y, para cada variedad, tipo comercial y/o color respectivo, en origen."

La norma del Codex no tiene disposiciones sobre mezclas de tomates.

15. Ninguna de las normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas tiene una sección sobre presentación.

Norma para la Piña

16. En la norma de la CEPE se excluyen las piñas para uso ornamental. La norma del Codex no hace referencia a este tipo de piña.
17. Ambas normas permiten piñas con o sin corona. Sin embargo, la norma de la CEPE es más específica: "si está presente, la corona puede reducirse o cortarse."
18. Los requisitos mínimos para el pedúnculo difieren en las dos normas. La norma de la CEPE estipula:

"Cuando tenga pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 2 cm medidos a partir de la orilla del fruto, y el corte deberá ser transversal, recto y limpio. Sin embargo, durante la transportación se excluyen las piñas con un tallo más largo a partir de estos requisitos."

En la norma del Codex, la longitud del tallo, llamado "pedúnculo", se limita a 2 cm. La norma no permite tallos más largos durante la transportación.

19. La sección de "Requisitos de madurez" de la norma de la CEPE reúne todas las características relacionadas con la madurez bajo un encabezado. En la norma del Codex, algunas de estas características aparecen bajo "Requisitos mínimos". Así mismo, la norma de la CEPE permite explícitamente las piñas verdes, "siempre y cuando se cumplan los requisitos mínimos de madurez".
20. La norma de la CEPE establece que la longitud de la corona "no deberá exceder de 150% la longitud del fruto" en las Categorías I y II. La norma del Codex prescribe – para las mismas Categorías – que la longitud de la corona deberá variar entre 50 y 150% de la longitud del fruto".
21. La norma de la CEPE es más específica con respecto a la corona del fruto de la Categoría I, la cual puede ser:
 - Ligeramente dañada.
 - Ligeramente descolorida.
 - Ligeramente curva con una inclinación máxima que no exceda 30° del eje longitudinal del fruto.
22. En la Categoría I, la norma de la CEPE permite un "defecto leve de forma" (en comparación con varios "defectos leves de forma" en la norma del Codex); "defectos leves de la cáscara que no superen el 5% de la superficie total (4% en la norma del Codex); "ligeramente magulladas" (no se menciona en toda la norma del Codex).

23. En la Categoría II, la norma de la CEPE indica que “La pulpa debe estar exenta de defectos mayores”, mientras que la norma del Codex hace este requisito más restrictivo: “En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.” Los defectos de la cáscara no deben superar 10% en la norma de la CEPE, y 8% en la norma del Codex. En la norma de la CEPE las magulladuras están permitidas, mientras que en la norma del Codex no se menciona.

24. Las disposiciones relativas a la clasificación por calibres en la norma de la CEPE son más simples:

“El calibre se determina por el peso.

Para garantizar la homogeneidad del calibre, el rango del calibre entre productos en el mismo envase no deberá exceder:

- 300 gramos para frutos que pesen 1 300 g o menos;
- 680 gramos para frutos que pesen más de 1 300 g.”

En comparación con la norma del Codex, no existe indicación de peso mínimo. Tampoco hay un cuadro con el código de calibre.

25. Las tolerancias de calidad y calibre son formuladas de diferente manera en las normas de la CEPE y en las del Codex. La tolerancia de calibre de 20% en la norma de la CEPE es más generosa que el 10% en la norma del Codex.

26. Las disposiciones de homogeneidad en la norma de la CEPE requieren “homogeneidad en la coloración y longitud de las coronas para el fruto de la Categoría “Extra” y la Categoría I. La norma del Codex dice “para la Categoría “Extra”, el color y la madurez deberán ser homogéneos”.

27. La sección “Naturaleza del producto” es más específica en la norma de la CEPE:

- “Piñas” si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad para la Categoría “Extra” y la Categoría I. El nombre de la variedad puede ser reemplazado por un sinónimo. Sólo se puede dar un nombre¹ comercial además de la variedad o el sinónimo.
- “Sin corona” o denominación equivalente, cuando sea necesario.

28. La sección “Especificaciones comerciales” en la norma de la CEPE establece:

- Categoría.
- Calibre expresado como:
 - Peso mínimo y máximo, o
 - número de frutos.
- Código de color (facultativo).
- La indicación “No deberá almacenarse por debajo de 8°C” (facultativo).

Difiere de la correspondiente sección en la norma del Codex.

Norma para el Chile

29. La norma de la CEPE aplica a las variedades cultivadas de cinco subespecies:

“Esta norma se aplica a chiles de variedades (cultivares) cultivadas de *Capsicum annum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. pubescens*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, se excluyen los chiles destinados a la elaboración industrial.”

La norma del Codex “se aplica a las variedades comerciales de chiles obtenidos de *Capsicum spp.*, de la familia *Solanaceae*, ...”.

30. En la sección “Requisitos mínimos”, la norma de la CEPE permite que falten “el tallo y el cáliz”. La norma del Codex dice “con o sin pedúnculo (tallo)”.

31. La norma de la CEPE tiene dos disposiciones relacionadas con las plagas y daños causados por ellas: “prácticamente exentos de plagas” y “prácticamente exentos de daños causados por plagas”. La disposición correspondiente en la norma del Codex es “prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto”.

32. La disposición de los requisitos mínimos “con apariencia fresca, incluyendo tallo y cáliz” no se encuentra en la norma del Codex.

33. En la sección “Clasificación”, la norma de la CEPE no especifica los porcentajes (como en la norma del Codex: 0.5% para la “Categoría Extra”, 2% para la Categoría I y 3% para la Categoría II) de la superficie del producto afectada por defectos. Por el contrario, la norma de la CEPE es más específica con respecto al tipo de defectos para la Categoría I:

¹ Un nombre comercial puede ser una marca para la cual se ha buscado u obtenido protección, o cualquier otra denominación comercial.

- Defectos leves en la forma.
- Defectos leves en la coloración; el cambio de color debido a la madurez no se considera como defecto.
- Defectos leves en la piel.
- Un pedúnculo (tallo) ligeramente dañado, si está presente.

Y para la Categoría II:

- Defectos en la forma.
- Defectos de coloración: el cambio de coloración debido a la madurez no se considera como defecto.
- Defectos en la piel.
- Pedúnculo y cáliz dañados, en caso de que estén presentes.
- Ligera falta de frescura del pedúnculo y cáliz.

34. La norma de la CEPE permite que los chiles sean clasificados por calibre de acuerdo a su longitud y diámetro máximo. La norma del Codex permite la clasificación de calibre solo mediante la longitud. En la norma de la CEPE, las disposiciones de clasificación por calibres para la Categoría II de los chiles, es opcional.

35. Las tolerancias de calidad y tamaño están formuladas de manera diferente en las normas de la CEPE y en las del Codex.

36. La sección "Homogeneidad", (así como las secciones "Naturaleza del producto" y "Origen del producto") de la norma de la CEPE permite una mezcla de chiles:

Sin embargo, una mezcla de chiles de colores y/o tipos comerciales muy diferentes se puede envasar en un solo envase para su venta, siempre y cuando sean de calidad homogénea y, para cada tipo comercial y/o color respectivo, en origen.

La norma del Codex no tiene disposiciones sobre mezclas de chiles.

37. Las disposiciones en las secciones "Naturaleza del producto", "Origen del producto" y "Especificaciones comerciales" difieren de las normas de la CEPE y del Codex.

PARTE II: ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE)

Actividades del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas desde la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Al Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas le gustaría mantener y ampliar la colaboración y cooperación del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas. En este contexto, las siguientes acciones y actividades se llevaron a cabo desde la última reunión del CCFFV:

- La 72ª Reunión Plenaria del Régimen de Frutas y Hortalizas llevada a cabo en diciembre de 2013 acordó aplicar la *Norma del Codex para la Granada* [CODEX STAN 310-2013] bajo el Régimen. Esta es la segunda norma del Codex aprobada por el Régimen como una norma de referencia.
- El Régimen desarrolló el *Folleto Explicativo de la OCDE sobre la Granada* en 2013. Este es el primer folleto de la OCDE basado en una norma del Codex. Los miembros del Codex estuvieron involucrados en el desarrollo del folleto y proporcionaron información valiosa. El folleto será publicado a principios de 2014 en su versión impresa y electrónica.
- La OCDE y el Secretariado del Codex organizarán un Evento Especial sobre la Granada durante la 18ª sesión del CCFFV en febrero del 2014. Este evento también será una buena oportunidad para discutir la posible colaboración futura que identifique las áreas potenciales de trabajo en las que las dos organizaciones podrían cooperar.

Toda la información sobre el Régimen, así como las reglas de inspección, directrices y materiales, se encuentra disponible en el sitio web del Régimen: www.oecd.org/tad/fv

Introducción

1. El Régimen de la OCDE para la Aplicación de las Normas Internacionales sobre Frutas y Hortalizas Frescas se estableció en 1962. El objetivo del Régimen es facilitar el comercio internacional de frutas y hortalizas a través de la aplicación y la interpretación armonizada de las normas internacionales de calidad comercial. Muestra las mejores prácticas en el área de inspección de calidad de frutas y hortalizas. El Régimen es bien conocido por sus procedimientos de inspección y sus folletos explicativos que son reconocidos en muchos países. El Régimen también organiza evaluaciones por expertos, así como cursos de capacitación, talleres y actividades de capacitación.

2. El Régimen está abierto a los Países Miembros de la OCDE, ONU y OMC, quienes están dispuestos a cumplir las normas del Régimen. Actualmente participan 25 países en el Régimen. El Secretariado del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (Comisión del Codex Alimentarius) es un participante regular en la Reunión Plenaria de la OCDE sobre el Régimen de Frutas y Hortalizas, y el Secretariado de la OCDE regularmente participa en las reuniones del Codex y de la FAO.

Actividades

Normas

3. Las normas de la OCDE son adoptadas a partir de otros organismos internacionales como por ejemplo la Comisión del Codex Alimentarius o la CEPE. Actualmente la OECD utiliza las normas del Codex para la granada y el banano (plátano).

Cuadro 2

En el 2013, los Miembros acordaron aplicar la *Norma del Codex para la Granada* [CODEX STAN 310-2013] como una norma internacional de referencia bajo el Régimen.

Normas de inspección y certificación

4. El Régimen de la OCDE para Frutas y Hortalizas establece normas de inspección para la implementación de controles de conformidad para frutas y hortalizas frescas. El propósito principal de las normas de inspección es garantizar que la calidad y clasificación del producto exportado sean conforme a la norma internacional de referencia aplicada por la OCDE. Estas normas son únicas a nivel internacional, y sirven como base de muchos sistemas nacionales de inspección de frutas y hortalizas para la exportación, así como en otras etapas de la comercialización.

Cuadro 3

El Régimen hizo un buen progreso y finalizó el trabajo sobre la revisión de las *Normas de Operación de la OCDE para la Inspección de la Conformidad del Producto Exportado bajo el Régimen*. La aprobación en proceso y las normas del Régimen serán actualizadas con los métodos de inspección revisados en 2014.

Revisiones periódicas

5. La Revisión Periódica es una de las actividades de referencia de la OCDE. Desde 2007, el Régimen también lleva a cabo revisiones periódicas voluntarias en los sistemas de inspección de la calidad de frutas y hortalizas en países miembros. La revisión periódica es un análisis sistemático y una evaluación del desempeño de los sistemas de inspección de la calidad de frutas y hortalizas hechas por expertos de otros países bajo el amparo de la OCDE. El objetivo final de la revisión es ayudar a mejorar la elaboración de políticas, adoptar mejores prácticas, y cumplir con las normas y principios internacionales establecidos. Además, Las revisiones periódicas proporcionan la confianza en la infraestructura y sistemas relacionados con los sistemas de inspección sobre frutas y hortalizas frescas.

Cuadro 4

El Régimen llevó a cabo una Revisión Periódica del sistema de inspección de calidad de frutas y hortalizas en España en 2013. El borrador de Informe de Revisión se encuentra disponible en el sitio web del Régimen.

Reunión de los directores de los servicios nacionales de inspección

6. La Reunión de los Directores de los Servicios Nacionales de Inspección de la OCDE facilita las discusiones entre los servicios de inspección sobre los principales problemas, desarrollos y desafíos en el sector de frutas y hortalizas, y el sistema de inspección de la calidad. Proporciona una actualización sobre los últimos avances en las técnicas y herramientas de inspección. Se lleva a cabo dentro del programa bianual de trabajo y presupuesto.

Cuadro 5

La siguiente Reunión de Directores de los Servicios Nacionales de Inspección de la OCDE se llevará a cabo del 20 al 23 de mayo de 2014 en Varsovia, Polonia. Los principales temas que serán examinados en la reunión son: trazabilidad (origen), aplicación de tolerancias e interpretación de defectos en la cáscara. El Secretariado del Codex será informado tan pronto como el borrador de Agenda esté disponible.

Publicaciones

Folleto explicativos

7. Los folletos explicativos de la OCD comprenden notas explicativas e ilustraciones para facilitar la interpretación común de las normas. Estos son una herramienta valiosa para las autoridades de inspección, organismos profesionales y comerciantes interesados en el comercio de frutas y hortalizas. Las publicaciones más nuevas también incluyen una memoria USB con la versión electrónica de los folletos en alta calidad. Actualmente, los folletos explicativos de la OCDE están disponibles para 26 productos en versiones impresa y electrónica.

Cuadro 6

Desde la última sesión del CCFFV, el Régimen publicó los *Folleto Explicativos de la OCDE sobre Sandías y Brócoli (folleto electrónico)* en 2013, y sobre la Granada en 2014.

El *Folleto de la OCDE sobre la Granada* es el primer folleto de la OCDE que se va a desarrollar basado en la norma del Codex y en colaboración con los Países Miembros del Codex. El Secretariado de la OCDE quiere agradecer a todos los países Miembros del Codex que participaron en este ejercicio entre las dos Organizaciones, y que proporcionaron información valiosa al folleto. El folleto será presentado en el marco de un Evento Especial organizado por los Secretariados de la OCDE y el Codex durante la 18ª sesión del CCFFV en febrero de 2014 sobre las actividades de la OCDE, el desarrollo de la *Norma del Codex para la Granada* y el Folleto Explicativo de la OCDE para este producto. Este evento también discutirá la posible colaboración futura, por ejemplo, sobre folletos explicativos y otras posibles áreas donde las dos organizaciones pudieran cooperar (por ejemplo capacitación).

Actualmente, el Régimen está trabajando en el borrador de Folleto de la OCDE sobre el Ajo, Cerezas, Lechugas Chinas, Achicoria, Ciruelas y Tomates.

Directrices

8. Las directrices de la OCDE proporcionan herramientas para los servicios de inspección, así como para el sector privado en lo que se refiere a la implementación de un sistema de inspección de la calidad, tal como los métodos para calidad interna, notificación de no conformidad, etc.

Cuadro 7

El Régimen de la OCDE está desarrollando actualmente las *Directrices de la OCDE sobre la Inspección de Calidad que se espera se finalice en 2014*. Será una publicación ilustrada con notas explicativas sobre normas de inspección.

Cursos internacionales de capacitación y talleres

9. El Régimen organiza cursos internacionales de capacitación y talleres, sujeto a fondos disponibles. Estos cursos de capacitación están enfocados en la introducción a los procedimientos de inspección de calidad de la OCDE, la interpretación de normas internacionales mediante las herramientas explicativas de la OCDE, la presentación de autoridades de inspección y los últimos desarrollos y desafíos en la inspección de la calidad. Regularmente, el Secretariado del Codex es invitado a participar y contribuir en estos talleres y otras actividades de capacitación en países en desarrollo.

Cuadro 8

La OCDE organizó los siguientes cursos de capacitación en 2012/13:

- 2012 y 2013 Curso Internacional de Capacitación Mojmirovce, Eslovaquia;
- Taller Anual 2013 sobre Aplicación de Normas de Calidad Comercial para Frutas y Hortalizas en África Oriental, octubre de 2013, Nairobi, Kenya.

Herramientas de aprendizaje a distancia

10. El Régimen está explorando la posibilidad de desarrollar herramientas de capacitación a distancia sobre inspección de calidad. El objetivo de este proyecto es proporcionar asesoría, asistencia y suficientes herramientas de capacitación sobre normas, directrices y metodologías para los países. Los secretariados de la OCDE y de la FAO están examinando la posibilidad de desarrollar de manera conjunta una herramienta de aprendizaje en línea (e-learning) sobre inspección de la calidad, e base a las *Directrices de la OCDE sobre Inspección de Calidad*.

Análisis Económico y de Mercado

11. El Régimen regularmente proporciona un análisis económico y de mercado de los productos seleccionados de frutas y hortalizas. Este trabajo proporciona un resumen sobre tendencias, volumen comercial/valor en el comercio internacional, así como análisis para producción y consumo. El análisis es realizado por expertos conforme a invitación del Secretariado de la OCDE.