

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 10 del programa

CX/FFV 14/18/12
Febrero de 2014

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

18ª reunión
Phuket, Tailandia, 24 – 28 de febrero de 2014

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

**Observaciones en respuesta a la CL 2012/29-FFV
(presentada por Australia, Colombia, Estados Unidos de América y Kenya)**

AUSTRALIA

Australia desea agradecer al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas por la oportunidad de formular observaciones sobre el documento CL 2012/29 FFV, Parte B, Punto 7.

Las normas de productos básicos del Codex deben ser globalmente representativas, proporcionar máxima flexibilidad, basarse en criterios de esencialidad, y no deberían constituir o, potencialmente ser interpretadas como una barrera para el comercio. Por lo tanto, las disposiciones sobre calidad deberían ser lo menos restrictivas posible, e incluir variaciones de calidad en el comercio global.

Australia sugiere que el modelo general propuesto para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas sólo debería dedicarse a garantizar que el producto esté limpio, que sea seguro y apto para su consumo, y no debería vincularse con asuntos comerciales específicos, que, más bien, deben ser determinados por el mercado, o negociados con el cliente.

Australia considera que el modelo general propuesto debería ser flexible para garantizar que se puedan agregar u omitir secciones en una base caso por caso a partir de un anteproyecto de norma durante su desarrollo, de acuerdo con lo acordado por el Comité.

Nos gustaría hacer los siguientes comentarios específicos:

- El modelo general propuesto para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas en el Apéndice VII de REP 13/FFV incluye secciones adicionales sobre las Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres (Sección 3); Disposiciones Relativas a las Tolerancias (Sección 4); Disposiciones Relativas a la Presentación (Sección 5). Consideramos que las secciones sobre la calibración y las tolerancias no son necesarias ya que estas secciones se relacionan puramente con los parámetros de calidad. A menos que las disposiciones dentro de estas secciones sean flexibles y de naturaleza genérica, pueden dar lugar a restricciones comerciales injustificadas.
- El modelo general propuesto no incluye una sección sobre Pesos y Medidas; el Comité puede considerar que esta provisión es adecuadamente cubierta en la Sección 3 Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres, Sección 4.2 Tolerancia de Calibre; y Sección 5.1 Homogeneidad, la cual esquematiza el contenido de cada envase con respecto a la homogeneidad y a la tolerancia de calibre. Australia no está de acuerdo en que una Norma del Codex cubriría los parámetros de calidad tal como la disposición de clasificación por calibre.
- Reducir la duplicidad y ser más concisos, sugerimos absorber la Sección 5.2.1 Descripción de envases en la Sección 5.2 Envasado, y para continuidad, utilizar la palabra “envase” en todo el texto. Entonces, la Sección 5.3 Presentación se leería en parte:

“El envase deberá satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de {nombre del producto}. Los envases <(o lotes para el producto presentado a granel en el medio de transporte)> deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.”

Australia apoya la discusión adicional sobre el modelo general propuesto para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas en la próxima sesión del Comité en febrero de 2014.

COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al documento a la propuesta CODEX SOBRE LA PLANTILLA PARA ELABORACIÓN DE NORMAS SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

En adelante tomamos como referencia el documento Anexo al CL 2012/29-FFV – Apéndice VII

Título

Norma del Codex para {nombre **común** del producto} **{Mantener el llamado a un pie de página para incluir otros nombres comunes}**

Justificación:

Es importante aclarar que se trata del nombre común, porque es el de uso frecuente entre la población y facilita la identificación del producto en los países.

Insertar un llamado a pie de página, para incluir otros nombres comunes (en caso de que los haya), para facilitar la identificación del producto.

Introducción

Tercera viñeta

- [~~Cuando se lleve a cabo la redacción de las normas, el Comité deberá consultar este modelo, así como las Normas de la CEPE/ONU, en consonancia con su mandato;~~]

Justificación:

El hecho de que existan otras normas no debe afectar la estructura de la plantilla.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

[El objetivo de la norma es definir los requisitos de calidad y de ~~seguridad~~ **inocuidad** para {nombre **común** del producto} después de su acondicionamiento y envasado.]

Justificación:

Se prefiere el término inocuidad en lugar de seguridad, para emplear una palabra más acorde con lo estipulado en los estatutos de Codex.

En la aclaración se adiciona la palabra común, para guardar la coherencia con la observación que en este sentido se hizo al título.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a {nombre **común** del producto} <de variedades **o** cultivares> obtenidos/as de {nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del ~~autor~~ **clasificador**} 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.

Justificación:

Se adiciona la palabra común para guardar la coherencia con la observación que en este sentido se hizo al título.

Se incluye variedades o cultivares entre paréntesis angulares, ya que la convención adoptada en el anteproyecto es que esto significa que es un texto opcional, ya que no todos los productos tendrán variedades o cultivares.

Se cambia la palabra autor por clasificador, debido a que taxonómicamente es la forma correcta de referirse a este nombre.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

Justificación:

Se mejora la redacción en español al cambiar el término sucesivas por posteriores.

Aunque se propone retirar este numeral debido a que en este mismo texto dice que el producto con las características indicadas no se deben comercializar.

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- **enteros** {Se permitirá una desviación de esta disposición o la inclusión de disposiciones adicionales};
- **intactos** {Se permitirá una desviación de esta disposición o la inclusión de disposiciones adicionales};

Justificación:

Se adiciona la palabra común para guardar la coherencia con la observación que en este sentido se hizo al título.

Los términos entero e intacto no son equivalentes por lo tanto se deben separar en requisitos independientes. Por lo tanto en el glosario de términos deben quedar claramente definidos.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

- una ligera pérdida de frescura y de turgencia;
- <para los productos clasificados en categorías que no sean la "Extra">, un ligero deterioro debido a su grado de ~~desarrollo~~ **maduración** 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 conformidad.

Justificación:

Se ratifica el cambio del término sucesivas por posteriores, pero el texto no es claro y se sugiere al comité cambiar su redacción.

No es clara la frase "...grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero", por otra parte, se indica que el espíritu de las normas es aplicarlas en el punto de destino, es decir cuando el producto ya está acondicionado, empacado etc., por lo tanto no es claro cuando se dice: "Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento..."

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

- 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.};

Justificación:

Se propone retirar la palabra prácticamente debido que es una descripción subjetiva que se presta a diversas interpretaciones, lo cual dificulta la aplicación de las normas. Se propone retirar la palabra prácticamente debido que es una descripción subjetiva que se presta a diversas interpretaciones, lo cual dificulta la aplicación de las normas.

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

- ~~prácticamente~~ exentos/as de plagas,
- <exentos/as de daños causados por plagas que afecten la pulpa;>
- <~~prácticamente~~ exentos/as de daños causados por plagas;>

Se propone:

- exentos/as de plagas, sin daños causados por estas y que no afecten la pulpa.

Justificación:

Al igual que en la observación anterior, se propone retirar la palabra *prácticamente* por la subjetividad del término. Por otra parte, considerando que las viñetas se refieren a aspectos muy similares se propone redactar en una sola el requisito.

Este texto está pendiente de una propuesta de Alemania.

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

- [exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño¹].

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

Justificación:

El llamado 1 a pie de página, se debería retirar, ya que para el caso de los productos frescos, lo que Codex permite es el uso de ceras y estas no transmiten olores.

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

Justificación:

En primer lugar se adiciona la palabra común, para guardar la coherencia con los cambios planteados a lo largo del texto sobre la forma de designar el producto.

En segundo lugar se cambia la palabra peculiares por propios, el cual es más adecuado y mejora la redacción.

2.1.1

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

Se propone:

- exentos/as de plagas, sin daños causados por estas y que no afecten la pulpa.

Justificación:

El texto alternativo propuesto en el recuadro para el numeral 2.1.1 no es adecuado y por lo tanto se conserva el texto anterior el cual es más completo y es estándar de las normas Codex sobre frutas y hortalizas frescas.

2.2 CLASIFICACIÓN

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

{En ~~normas~~ **productos** específicos para los que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos.}

Justificación:

De manera que se lleve una coherencia a lo largo del documento, se incluye la palabra común cuando se hace referencia al nombre del producto. También se corrige el término normas por productos.

2.2.1 Categoría “Extra”

Los/las {nombre **común** del producto} de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, estado de conservación, presentación en el envase **ni su calidad interna.**

Justificación:

Al igual que en la observación anterior se incluye el término común. Además se adiciona como una condición de los defectos que estos no pueden afectar la calidad interna, ya que no está explícito, y es una circunstancia que se puede presentar y por la cual se rechaza un producto.

2.2.1 Categoría “Extra”

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}

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

Justificación:

Se sugiere incluir el texto el cual debe ser estándar para las normas Codex, por la trascendencia que tiene en el comercio este aspecto.

2.2.2 Categoría I

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

<Ellos/as deberán:

.....

.....>

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}

Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, estado de conservación, presentación en el envase **ni su calidad interna:**

Justificación:

Se sugiere adicionar como una condición de los defectos que estos no pueden afectar la calidad interna, ya que no está explícito, y es una circunstancia que se puede presentar y por la cual se rechaza un producto.

2.2.2 Categoría I

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto **y adicionar el porcentaje máximo del área afectada por los defectos de la superficie.**}

Justificación:

Es importante incluir el porcentaje de área afectada por los defectos debido a que es el parámetro que en esencia diferencia la categoría I de la II.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los/las {nombre **común** del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

<Ellos/as deberán:

>

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

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

Justificación:

Se incluye el término interna, debido a que por lo menos internamente el producto debe conservar la calidad, para poder ser comercializado.

2.2.3 Categoría II

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto **y adicionar el porcentaje máximo del área afectada por los defectos de la superficie.**}

Justificación:

Se considera que se debe incluir el texto el cual debe ser estándar para las normas Codex, por la trascendencia que tiene en el comercio este aspecto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

~~El calibre (tamaño) mínimo deberá ser...~~

~~<Para asegurar la homogeneidad de calibre, el rango de calibres entre productos en el mismo envase¹ no deberá exceder...>~~

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

Justificación:

Se propone retirar estos párrafos debido a que se cuenta con un numeral de tolerancias en el calibre en donde se cubre esta información.

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.~~

Justificación:

Los textos propuestos en el recuadro no le aportan valor a la norma debido a que más adelante se indican cuáles son las tolerancias en calidad y calibre para el producto cubierto por la norma.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de los/las {nombre **común** del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I ~~e, 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.~~

~~{Añadir posibles tolerancias para defectos particulares, según la naturaleza del producto.}~~

Justificación:

En el primer párrafo se propone retirar la frase final ya que genera confusión.

El párrafo opcional que está en el recuadro no se considera adecuado ya que da lugar a que se admitan productos que ni siquiera cumplan las especificaciones de la categoría II y que pueden ir en una empaque de extra, lo cual comercialmente no se admite.

La frase final se retira por cuanto no se conocen productos que requieran tolerancias especiales.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los/las {nombre **común** del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II ~~e, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.~~

~~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 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.~~

Justificación:

En el primer párrafo se propone retirar la frase final ya que genera confusión.

El párrafo opcional que está en el recuadro no se considera adecuado ya que da lugar a que se admitan productos que ni siquiera cumplan las especificaciones mínimas de calidad y que pueden ir en un envase como categoría I, lo cual comercialmente no se admite.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las/los {nombre **común** 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.~~

~~{Añadir posibles tolerancias para defectos particulares, según la naturaleza del producto.}~~

Justificación:

No es conveniente incluir el texto opcional que se encuentra en el recuadro, por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

La frase final se retira por cuanto no se conocen productos que requieran tolerancias especiales.

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 **común** del producto} del mismo origen, calidad y calibre <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>.

Justificación:

Incluir la palabra común cuando se hace referencia al nombre del producto, para guardar la coherencia a lo largo del documento.

5.1 HOMOGENEIDAD

~~<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.>~~

Justificación:

Se propone retirar este texto ya que no se recomiendan las mezclas considerando que esto puede acelerar el deterioro de los productos contenidos en el empaque. Es probable que esta práctica se haga en el punto de venta pero no en los empaques que serán comercializados.

5.2 ENVASADO

Los/las {nombre **común** del producto} deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Justificación:

Incluir la palabra común cuando se hace referencia al nombre del producto, para guardar la coherencia con el resto del documento revisado.

Este mismo cambio se hace a lo largo del numeral 5.2.

5.2 ENVASADO

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.

Justificación:

Este párrafo está pendiente de mantener en el documento. Al respecto consideramos que es importante conservarlo en el proyecto, ya que ayuda a proteger a los productos del daño que se les pueda causar por el uso de adhesivos inadecuados.

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia **mecánica y a la humedad** necesarias para asegurar la manipulación, el **estibado, el almacenamiento**, el transporte y la conservación apropiados de las/los {nombre **común** del producto}.

Justificación:

Se aclara que la resistencia a la que se refiere es resistencia mecánica para que no se dañe el producto mientras esté arrumado y también se refiere a la resistencia a la humedad para soportar las condiciones de almacenamiento.

Además se adiciona el estibado y el almacenamiento, por ser actividades en las cuales el envase debe responder bien.

5.3 PRESENTACIÓN

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

Justificación:

Se incluye la palabra común cuando se hace referencia al nombre del producto, para guardar la coherencia con el resto del documento revisado.

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 visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

<Para {nombre **común** 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.~~

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

Justificación:

En primer lugar se incluye la palabra común cuando se hace referencia al nombre del producto, para guardar la coherencia con el resto del documento revisado.

En segundo lugar, es importante aclarar la razón de incluir la frase propuesta resaltada, ya que no se entiende su objetivo por cuanto las cajas están marcadas. Se sugiere retirar esta frase.

6.2.1 Identificación

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

~~Invasador 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.~~

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.

Justificación:

Se sugiere no incluir las viñetas tachadas, debido a que esta información comercialmente no se exige. Lo que se pide son los textos estándar indicados en las actuales normas de Codex.

6.2.2 Naturaleza del producto

- Nombre **común** del producto ~~si el contenido no es visible desde el exterior.~~ **(nombre científico).**

- <Nombre de la variedad.>

<El nombre de la variedad puede ser ~~sustituido~~ **complementado** por un **sinónimos**. 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.>~~

{Añadir el nombre del tipo comercial, según la naturaleza del producto}

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

Justificación:

Para conservar la coherencia con observaciones anteriores, se sugiere adicionar la palabra común, para especificar a que tipo de nombre se refiere. Se retira la frase "si el contenido no es visible desde el exterior" considerando que aunque no se vea el contenido del envase desde el exterior, la práctica comercial exige la identificación del producto contenido. Se sugiere adicionar entre paréntesis el nombre científico, ya que esto permite aclarar las dudas que se presenten con relación al producto contenido.

Con relación a la variedad, se indica entre paréntesis "(cuando se aplique)" ya que puede haber productos en los que no se han identificado variedades.

El tercer párrafo que se encuentra en discusión, se propone conservarlo pero adicionando la posibilidad de incluir sinónimos porque pueden ser varios, se indica que estos complementan el nombre del producto, no lo sustituyen, ya que esto puede causar confusión en algunos países, bien sea porque no conocen estos sinónimos o los tienen para otros productos frescos.

Debido a los cambios anteriores, no es necesario nuevamente considerar el nombre de la variedad, ni los párrafos siguientes porque como se indicó en observaciones previas, no se deben admitir las mezclas en un 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.~~

⁸ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

Justificación:

Debido a los argumentos presentados en la observación al numeral 5.1, y para guardar la coherencia con lo propuesto, se retiran los párrafos resaltados que hacen alusión a las mezclas de productos en un envase.

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~~ **alimentarios** de acuerdo con las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Justificación:

Esta es una observación de tipo editorial, debido a que lo correcto es referirse a “aditivos alimentarios”

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

Justificación:

Se propone retirar esta tabla, porque este tema es del ámbito del comité Codex sobre Aditivos Alimentarios.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Comentario:

En este capítulo, puede hacerse referencia a los trabajos que realiza el Comité Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

ANEXO I**Tabla**

Comentario:

Es importante incluir una explicación de los “sinónimos” para que se aplique correctamente el concepto.

KENYA**COMENTARIOS GENERALES**

Apoyamos la adopción de las normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas mediante el CODEX, sin embargo, el texto de la CEPE incorporado en la Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas necesita alinearse con el manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius en su Edición 21, siguiendo el formato sobre las disposiciones requeridas.

JUSTIFICACIÓN:

Esto será conforme al formato de anteproyecto de norma del Codex, y no generará confusión sobre el formato a seguir y, al mismo tiempo, los miembros estarán cumpliendo con el manual de procedimiento CAC.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Existencia de prácticas comerciales del sector privado

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

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

4. En el lugar de destino, la Tolerancia "Cero" es poco práctica

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

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

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

6. Requisitos Mínimos contra Tolerancia

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

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

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

8. Tolerancias para Degradación y Descomposición Interna en CCFFV

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

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

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

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

Sección 4 – Disposiciones Relativas a las Tolerancias

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

4.1.1 Categoría “Extra”

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

4.1.2 Categoría I

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

4.1.3 Categoría II

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

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