

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/35

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

26° período de sesiones

Roma, Italia, 30 de junio – 7 de julio de 2003

INFORME DE LA DÉCIMA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE

FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Ciudad de México, México, 10-14 de junio de 2002

NOTA: El presente informe incluye la Circular del Codex CL 2002/27-FFV

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2002/27-FFV
Julio de 2002

A: -Puntos de contacto del Codex
-Organismos internacionales interesados

DE: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia

ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA DÉCIMA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (ALINORM 03/35)

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
PARA QUE LAS APRUEBE EN SU 26º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de Normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce (párr. 32 y Apéndice II)
2. Proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas (párr. 41 y Apéndice III)
3. Proyectos de Disposiciones Revisadas (*Sección 3 – Disposiciones relativas a la Determinación del Calibre y Sección 6.2.4 – Determinación Comercial*) de las normas del Codex para las Limas, las Toronjas y los Pomelos (párr. 73 y Apéndice IV)

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen formular enmiendas u observaciones sobre los proyectos de normas antes mencionados deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la *Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 12ª edición, páginas 26-27) y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 28 DE FEBRERO DE 2003.**

Anteproyectos de Normas en el Trámite 5 del Procedimiento

4. Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa (párr. 103 y Apéndice VI).

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones sobre las repercusiones que los anteproyectos de normas o cualquiera de sus disposiciones pudieran tener para sus intereses económicos, deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (en el Trámite 5) (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 12ª edición, páginas 21-23) y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 28 DE FEBRERO DE 2003.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

5. Anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates (párr. 105 y Apéndice VII)

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones sobre las repercusiones que los anteproyectos de normas o cualquiera de sus disposiciones pudieran tener para sus intereses económicos, deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (en el Trámite 3) (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 12ª edición, páginas 21-23) y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 31 DE MAYO DE 2003.**

6. Propuestas de enmiendas a la Lista prioritaria para la normalización de frutas y hortalizas frescas (párr. 112 y Apéndice VIII)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones sobre el asunto antes mencionado a hacerlo por escrito, de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 12ª edición, pág. 70-71) y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 31 DE MAYO DE 2003.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó en su décima reunión a las siguientes conclusiones:

CUESTIONES PARA SU EXAMEN POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 26º PERÍODO DE SESIONES

El Comité:

- Acordó transmitir los *Proyectos de Normas del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce y las Pitahayas* al 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8 (párrs. 32 y 41);
- Acordó transmitir los *Proyectos de Disposiciones Revisadas relativas a la Determinación del Calibre y la Determinación Comercial* de la Norma del Codex para las Limas, las Toronjas y los Pomelos al 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8 (párr. 73);
- Acordó transmitir el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa* al 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 5 (párr. 103);
- Acordó remitir una propuesta para elaborar un *Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután* al 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius como nuevo trabajo del Comité (párr. 114).

OTRAS CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité:

- Acordó retener el *Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas* en el Trámite 7 y suspendió el trabajo relativo al Anexo sobre la Guía para la Determinación de Daños por Congelación. Acordó también devolver la *Sección 2.1.3 – Requisitos de Madurez* al Trámite 6 para que un Grupo de Redacción dirigido por el Reino Unido la volviera a redactar, con la ayuda de Alemania, el Brasil, Cuba, España, los Estados Unidos de América, la India, el Comité de Enlace de los Países Citrícolas Mediterráneos, la CE y la CEPE de las Naciones Unidas. La Sección revisada se circulará posteriormente para que se presenten observaciones y el Comité lo finalice en su 11ª reunión (párrs. 44, 51 y 59);
- Acordó retener el *Anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates* en el Trámite 3 para su puesta en circulación, la presentación de observaciones adicionales en el Trámite 3 y su examen por el Comité en su 11ª reunión (párr. 105);
- Acordó devolver el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas* al Trámite 2 para que un Grupo de Redacción dirigido por los Estados Unidos de América lo volviera a redactar, con la ayuda del Canadá, Chile, Francia, México, la India, Nueva Zelanda, Sudáfrica, la CE y la CEPE de las Naciones Unidas. El Anteproyecto revisado se pondrá en circulación posteriormente para que se presenten observaciones en el Trámite 3 y el Comité lo examine en su 11ª reunión (párr. 75);
- Acordó devolver los *Anteproyectos de Directrices para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* al Trámite 2 para que el Canadá lo volviera a redactar y posteriormente se pusiera en circulación para que se presentaran observaciones en el Trámite 3 y el Comité lo examinara en su 11ª reunión (párr. 108);
- Acordó suspender el examen de las *Disposiciones de etiquetado específicas para las frutas y hortalizas frescas* (párr. 111);
- Acordó enmendar la *Lista prioritaria para la normalización de frutas y hortalizas frescas* mediante la inclusión del *Durión* y la *Piña (revisión)* (párr. 113);
- Acordó continuar pidiendo observaciones sobre las propuestas de enmiendas a la *Lista prioritaria para la normalización de frutas y hortalizas frescas* (párr. 112).

ÍNDICE

Párrafos

INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2-3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	4
CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS POR:	
• La Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex.....	5-9
• Cuestiones de Interés relacionadas con la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas planteadas por otros Organismos Internacionales	
– Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)	10-11
– Organización Para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE)	12-14
• Normas de la CEPE para Frutas y Hortalizas Frescas.....	15
Examen de proyectos de normas del Codex en el Trámite 7	
• Proyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce	16-32
• Proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas	33-41
• Examen del Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluidas la Guía para la Determinación de Daños por Congelación.....	42-59
• Disposiciones pendientes para los frutos cítricos que son objeto de normalización por el comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas: Sección 3 – Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres.....	60-73
• Anteproyecto de norma del Codex para las Manzanas	74-75
• Anteproyecto de norma del Codex para las Uvas de Mesa.....	76-103
• Anteproyecto de norma del Codex para el Tomate	104-105
• Lineamientos para el anteproyecto de directrices del Codex para el control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas	106-108
DISPOSICIONES DE ETIQUETADO ESPECÍFICAS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	109-111
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	112-114
OTROS ASUNTOS Y ACTIVIDADES FUTURAS	115
FECHA Y SEDE LA SIGUIENTE SESIÓN	116

LISTA DE APÉNDICES

	Páginas
Anexo.....	14
I - Lista de Participantes.....	15-23
II - Proyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce.....	24-27
III - Proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas.....	28-31
IV - Proyecto de disposiciones revisadas (Sección 3 – Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres y Sección 6.2.4 – Identificación Comercial) de las normas codex para la Lima-limón, <i>Citrus Grandis</i> y <i>Citrus Paradisi</i>	32-34
V - Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas.....	35-39
VI - Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa.....	40-44
VII - Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate.....	45-50
VIII - Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas.....	51

INTRODUCCIÓN

1. La 10ª Sesión del Comité de Codex sobre Frutas Frescas y Hortalizas se celebró en la Ciudad de México del 10 al 14 de junio de 2002 bajo la atenta invitación del Gobierno de México. Presidió la reunión el Lic. Carlos Berzunza Sánchez, Director de Asuntos Internacionales de la Secretaría de Economía, quien fue presentado por el C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas. Asistieron 26 Estados Miembros y 7 Organizaciones Internacionales. La lista de participantes figura en el Apéndice I de este informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Pronunció la alocución de apertura el Dr. Luis Ernesto Derbez Bautista, Secretario de Economía. El Dr. Derbez hizo énfasis en la relevancia de la normatividad internacional en el actual contexto de la economía global y especialmente la relevancia del Codex como el organismo internacional reconocido en relación a las normas alimentarias. El Dr. Derbez también puntualizó la importancia creciente de este Comité y el apoyo continuo del Gobierno Mexicano para mantener su participación en actividades internacionales, especialmente las relacionadas con la eliminación de las barreras técnicas para el comercio. Hubo observaciones adicionales por parte del Dr. Julio José Frenk Mora, Secretario de Salud; Lic. Juan Antonio García Villa, Subsecretario de Normatividad y Servicios a la Industria y al Comercio Exterior; y el Sr. Augusto Simoes Lopes, Representante de la FAO en México.

3. En la apertura de la Sesión también participó el Dr. Jorge G. Castañeda, Secretario de Relaciones Exteriores; Lic. Francisco Mayorga, Director en Jefe de ASERCA, en representación del Secretario de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación; el Dr. Miguel Hakim Simón, Subsecretario de Relaciones de Economía y Cooperación Internacional; Lic. Ernesto Enriquez Rubio, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; y el Dr. Henri Jouval, Representante de la OMS/OPS en México.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

4. El Comité adoptó el Programa Provisional y la Lista Complementaria al Programa Provisional como su Programa para la reunión. El Comité convino en considerar las todas las propuestas para la revisión de las normas del Codex para la Piña y el Aguacates bajo el Tema 6 del Programa (Propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas).

CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del programa)²

5. Se informó al Comité que el 24º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius adoptó los proyectos de normas del Codex para el tiquisque, papaya y uchuva como textos finales del Codex. El proyecto de norma del Codex para el espárrago se adoptó como texto final del Codex con enmiendas a las secciones de Requerimientos de Madurez y Calibre. Además, la Comisión adoptó el proyecto de contenido mínimo del zumo (jugo) en la norma del Codex para la Lima-Limón.

6. También se le informó al Comité que la 49ª Sesión (extraordinaria) del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius adoptó el anteproyecto de norma del Codex para la yuca en el Trámite 5 (ver también párrs. 16 al 19).

7. El Comité notó que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos sometió un proyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8.

8. El Comité tomó nota de la discusión que tuvo lugar en el 24º Período de Sesiones de la Comisión en lo que respecta a la cooperación entre el CCFFV y otras organizaciones internacionales que trabajan en el campo de la normalización de las frutas y hortalizas frescas. En particular, la Comisión respaldó la opinión del Comité Ejecutivo en cuanto a la condición del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas como órgano internacional encargado de la redacción de normas para estos productos. Asimismo destacó la necesidad de adoptar como base y seguir desarrollando la experiencia y los conocimientos de los órganos especializados que trabajan en este campo, y asegurarse de que los países más interesados en las distintas normas participaran plenamente en la preparación de las mismas. El CCFFV expresó que el Codex y la CEPE deberían continuar cooperando y coordinando los trabajos para la armonización de las normas sin duplicar esfuerzos siempre que fuese posible.

¹ CX/FFV 02/1 y CX/FFV 02/1- Add. 1

² CX/FFV 02/2

9. El Secretariado del Codex señaló que los Términos de Referencia del Comité proporcionaban los mecanismos de cooperación entre el CCFFV y la CEPE. Se hizo también referencia al Artículo I(b) del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius que proporcionaba un marco general para la cooperación con las otras organizaciones internacionales de normalización. A este respecto, el 24º Período de Sesiones de la Comisión estuvo de acuerdo en que el documento debería desarrollarse para proporcionar una guía de cooperación entre la Comisión del Codex Alimentarius y otras organizaciones intergubernamentales internacionales cuando se elaboraran normas del Codex y textos relacionados y por esto, encargó al Comité del Codex sobre Principios Generales la elaboración de Directrices para la Cooperación con Organizaciones Internacionales Intergubernamentales.

CUESTIONES DE INTERÉS RELACIONADAS CON LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PLANTEADAS POR OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES (Tema 2b del programa)³

COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

10. El representante de la CEPE agradeció al Secretariado de Codex por la clara presentación tabular de las normas de Codex y la CEPE. El mismo hizo notar que en la última reunión de la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas se realizaron algunas enmiendas a las normas de la CEPE para las Manzanas, Frutos Cítricos y Uvas de Mesa que aún no estaban incluidas en las tablas comparativas pero que sí lo estaban en los comentarios presentados al Comité sobre dichos productos. El representante de la CEPE también recalcó que todavía existían puntos por tratar en dichas normas relacionados con los indicadores de madurez y calidad interna. El mismo esperaba que se pudiera lograr un progreso en estas cuestiones en cooperación con el Codex, la CEPE y la OCDE.

11. También se informó al Comité que:

- En seguimiento a una propuesta de EAN Internacional, la CEPE había iniciado un proyecto sobre la armonización de los códigos de producto con el propósito de utilizar normas de calidad en el comercio electrónico y facilitar la implementación de la rastreabilidad. Alguna información sobre este proyecto se encontraba en la página web de la CEPE y se invitó a las naciones participantes a proporcionar más información.
- El Secretario General de las Naciones Unidas había iniciado una reforma de gran alcance del Secretariado, la cual daría pie a una mayor concentración de asuntos relacionados con la cooperación técnica y la implementación. Posteriormente a esta solicitud, la CEPE, junto con otras organizaciones y a invitación del gobierno de la India, había organizado una conferencia sobre asuntos relacionados con el comercio de alimentos en Nueva Delhi en abril del año 2000.

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE)

12. El representante de la OCDE informó al Comité que la Reunión Plenaria consideró que las conclusiones de la Reunión Informal de los secretariados del Codex, la CEPE y la OCDE fueron constructivas y que, aunque la Comisión del Codex Alimentarius no pudo alcanzar un consenso sobre las propuestas que se habían analizado, había necesidad de continuar el diálogo entre las tres organizaciones involucradas en la normalización internacional de frutas frescas y hortalizas. La Reunión Plenaria esperaba que el CCFFV tuviera la misma opinión a este respecto.

13. El representante de la OCDE destacó que los párrafos 64 al 66 del documento CX/FFV 02/3 se referían al trabajo de la OCDE. La OCDE consideraba que el trabajo sobre la calidad interna era importante y que el principal objetivo era trabajar en métodos de medición y toma de muestras para el control de la calidad interna.

14. También se informó al Comité que en todo el mundo estaban disponibles los folletos interpretativos de la OCDE, a través de sus puntos de venta, así como en la Internet <http://www.oecd.org>. Asimismo, el Comité observó que la 11ª Reunión de Jefes de los Servicios Nacionales de Inspección se celebraría en los Países Bajos del 3 al 4 de septiembre de 2002. El objetivo de estas reuniones era intercambiar puntos de vista y experiencias sobre el procedimiento y organización de la inspección de calidad de las frutas frescas y hortalizas, así como observar, a través de visitas técnicas, cómo se realizaban los controles en los diversos niveles de la cadena de distribución.

³ CX/FFV 02/3

NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa)⁴

15. El Comité observó que las normas de la CEPE contenidas en el documento se presentaban como referencias para el desarrollo de las normas del Codex correspondientes según la recomendación del Comité Ejecutivo⁵. El Comité acordó que las normas de la CEPE se tomarían en cuenta cuando se discutieran los temas pertinentes del programa.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) (Tema 3a del programa)⁶**

16. La 9ª reunión del CCFFV envió el Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) al 24º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5. Asimismo, el Comité convino en solicitar comentarios específicos sobre la inclusión de variedades amargas, así como cifras sobre el comercio internacional de estas variedades su consideración en su reunión actual.⁷

17. La 49ª reunión del Comité Ejecutivo adoptó el anteproyecto de Norma en el Trámite 5 y lo avanzó al Trámite 6. Al adoptar esta decisión, el Comité Ejecutivo tomó nota de la inquietud expresada en cuanto a que la inclusión de variedades amargas de yuca (mandioca) en la Norma podría ocasionar la ingestión excesiva de glucósidos cianógenos y pidió al CCFFV que tomara en cuenta esta cuestión.⁸ Posteriormente a la reunión del CCEXEC se solicitaron comentarios en el Trámite 6 en la CL2001/39-FFV.

18. El Comité analizó el proyecto de Norma del Codex para la Yuca (mandioca) en el Trámite 7 en base al documento contenido en ALINORM 01/35, Apéndice VII como se presenta a continuación:

CONSIDERACIONES GENERALES

19. El Secretariado del Codex informó al Comité que los glucósidos cianógenos se evaluaron por última vez en la 39ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en febrero de 1992, en donde se estableció que los consumidores tradicionales de alimentos que contenían glucósidos cianógenos tenían por lo general una comprensión básica sobre el tratamiento necesario para hacerlos seguros para el consumo. Sin embargo, el JECFA observó también que algunos productos que se vendían a nivel comercial eran consumidos por gente que podría no estar familiarizada con dichos procedimientos. El JECFA observó que, debido a la falta de información toxicológica y epidemiológica en términos cuantitativos, no podía calcularse el nivel de ingesta de glucósidos cianógenos.

Sección 1- Definición del Producto

20. En vista de la conclusión anterior del JECFA y tomando en cuenta que las variedades amargas de yuca (mandioca) no se comercializan a nivel internacional en grandes cantidades, el Comité decidió restringir la Norma a las variedades dulces y por lo tanto, revisó el título de la Norma para que se leyera Proyecto de Norma del Codex para Yuca (Mandioca) Dulce.

21. Asimismo, el Comité modificó la primera oración de esta sección para indicar que: “Esta Norma se aplica a las variedades comerciales *dulces* de raíces de yuca (mandioca)...”. No obstante, con el objeto de establecer una diferencia entre las variedades dulces y amargas y atender las preocupaciones relacionadas con la ingesta potencial excesiva de glucósidos cianógenos provenientes de ambas variedades, el Comité decidió incluir una nota al pie de página para definir el término *dulce* de la siguiente manera:

“Las variedades dulces de yuca (mandioca) son aquellas que contienen menos de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno (sobre la base de peso de producto fresco). En todos los casos la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo”.

22. El Comité acordó informar acerca de esta decisión al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Sin embargo, debido a que se observó que el nivel de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno se propuso únicamente para diferenciar las variedades de yuca (mandioca) y no para establecer una dosis máxima, en opinión del Comité, el nivel no estaba sujeto a una ratificación *per se*.

⁴ CX/FFV 02/4

⁵ ALINORM 97/3, párr. 15.

⁶ ALINORM 01/35-App. VII y comentarios presentados en respuesta a CL2001/39-FFV de Canadá, Costa Rica, Nigeria, España, CE (CX/FFV 02/5), Argentina (CRD 5), Filipinas (CRD 9) y Malasia (CRD 11).

⁷ ALINORM 01/35, párrs. 79-92.

⁸ ALINORM 03/3, párr. 13.

Sección 2.2.2 – Categoría I

23. Con el propósito de armonizar con otras Normas del Codex para productos frescos y con el objeto de reflejar con precisión el comercio internacional, el Comité conservó la Sección 2.2.1 – Categoría “Extra” en la Norma. No obstante, debido a que se observó que la Categoría “Extra” sólo permitía defectos superficiales muy leves, los porcentajes en la Sección 2.2.2 – Categoría I se disminuyeron para conservar al mínimo las diferencias para los defectos entre categorías, como se muestra a continuación:

- defectos leves de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

24. El contenido del texto se hizo más claro al mencionar las heridas o *daños cicatrizados*. El resto del texto en esta Sección permaneció sin modificaciones.

Sección 2.2.3 – Categoría II

25. El Comité, basándose en el debate anterior de la Sección 2.2.2 –Categoría I, realizó los siguientes cambios a esta Sección:

- defectos de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto.

26. El resto del texto en esta Sección permaneció sin modificaciones.

Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

27. El Comité redujo la cifra inferior en el Código de Calibre A a 3.5 cm con el propósito de reflejar el comercio internacional en yucas (mandiocas) de menor diámetro.

Sección 6.1.1 – Naturaleza del Producto

28. En consideración a las decisiones anteriores relativas a la Sección I- Definición de Producto, el Comité acordó especificar que en todos los casos (sin importar si el producto era visible desde el exterior o no) el envase deberá etiquetarse con el nombre y tipo (dulce) del producto.

29. Con el fin de asegurar que la yuca (mandioca) se preparara adecuadamente antes de su consumo, el Comité añadió la siguiente Sección a la Norma:

6.1.2 – Instrucciones de Preparación

Se requiere la existencia de una leyenda que indique que la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.

Sección 6.2.2 – Naturaleza del Producto

30. En consideración a la decisión en la Sección 6.1.1, el Comité convino en revisar esta Sección con el propósito de asegurar que los envases no destinados a la venta al por menor incluyeran el nombre y tipo (dulce) del producto.

Sección 6.2.4 – Identificación Comercial

31. En consideración al debate previo relativo a la importancia de instrucciones adecuadas que los consumidores deberían seguir para cocer el producto, el Comité convino en añadir un apartado final a esta Sección que leyera “Instrucciones de Preparación (ver Sección 6.1.2)”.

Estado de Tramitación del proyecto de Norma Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce

32. El Comité envió el proyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce a la sesión de julio de 2003 de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8 (ver Apéndice II). Se tomó esta decisión en el entendido de que las disposiciones de etiquetado estarían sujetas a ratificación por parte de la 31ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos en abril de 2003.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS PITAHAYAS (Tema 3b del programa)⁹

33. Al considerar el proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas Amarillas, la 9ª reunión del CCFFV acordó que Colombia, con la ayuda de Francia y México, volvería a redactar la Norma para que fuera aplicable a todas las variedades de pitahayas para circulación, comentarios y consideración posterior en su reunión actual.¹⁰

34. El Comité discutió el proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas en el Trámite 7 en base al proyecto contenido en el documento CX/FFV 02/6, según se presenta a continuación:

Sección 1- Definición del Producto

35. Para mantener la aplicación de la Norma de la manera más general que sea posible, el Comité modificó esta Sección para incluir *especies* comerciales y variedades de pitahayas obtenidas de los géneros *Selenicereus* e *Hylocereus* de la familia de las *Cactaceae*.

Sección 2.1 – Requisitos Mínimos

36. Como la norma actual reflejaba ahora todas las variedades de pitahayas en el comercio internacional, el Comité retiró la última disposición de esta Sección que establecía que “El contenido mínimo de pulpa deberá ser del 31%” ya que este requisito se aplicaba sólo a las variedades amarillas.

Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

37. Se añadió una nota al pie de página a la oración introductoria a esta Sección para estipular que en el caso de las pitahayas amarillas, el número de unidades por caja, además del peso de unidad en gramos, se podía usar para la determinación del calibre.

38. El Comité también acordó simplificar y combinar las tablas de calibre para las pitahayas amarillas (Sección 3.1), rojas y blancas (Sección 3.2) en una sola tabla. Al tomar esta decisión, el Comité retiró las referencias del calibre específico relacionadas con la cuenta de las cajas para las pitahayas amarillas ya que la suma total de las unidades no estaba asociada con los códigos de calibre.

Sección 6.2.2.- Naturaleza del Producto

39. El Comité aclaró que el tipo comercial estaba normalmente definido por el color de la piel sin embargo, en el interés de reflejar las prácticas utilizadas en otras regiones, se colocó un pie de página en esta sección para indicar que “En algunas regiones, éste también se puede definir por el color de la pulpa”.

Sección 6.2.4.- Identificación Comercial

40. El Comité estipuló que la identificación comercial relacionada con el calibre se podía estipular por el Código de Calibre o gama de pesos (opuesto a los pesos mínimos y máximos) en gramos.

Estado de Tramitación del proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas

41. El Comité envió el proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas a la sesión de julio de 2003 de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8 (ver Apéndice III). Se tomó esta decisión en el entendimiento de que las disposiciones de etiquetado estarían sujetas a ratificación por parte de la 31ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en abril de 2003.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS, INCLUIDA LA GUÍA PARA LA DETERMINACIÓN DE DAÑOS POR CONGELACIÓN (Tema 3c del programa)¹¹

42. La 9ª reunión del CCFFV decidió que el Secretariado del Codex prepararía una versión revisada de la Norma del Codex para las Naranjas en base a las discusiones del Grupo de Redacción relacionadas con la Sección 2.1.3, Requisitos de Madurez y Sección 3, Calibre, para circulación, comentarios y consideración en la presente reunión.¹²

43. El Comité discutió el proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida la Guía para la Determinación Daños por Congelación, en el Trámite 7 en base al proyecto contenido en el Apéndice I del documento CX/FFV 02/7, según se presenta a continuación:

⁹ CX/FFV 02/6 y los comentarios presentados por España (CX/FFV 02/6- Add. 1), Tailandia (CRD 6) y Malasia (CRD 11).

¹⁰ ALINORM 01/35, párrs. 24-25.

¹¹ CX/FFV 02/7 y comentarios presentados por la India, Polonia, Comunidad Europea (CX/FFV 02/7 –Add. 1), Reino Unido (CRD 3), CLAM (CRD 7), Argentina (CRD 8), Filipinas (CRD 9) y Malasia (CRD 11).

¹² ALINORM 01/35, párrs. 46-57.

Título de la Norma

44. Se informó al Comité que el Régimen de la OCDE estaba revisando la Guía para la Determinación Daños por Congelación contenida en el Apéndice de la Norma para su inclusión eventual en el folleto de la OCDE sobre Frutos Cítricos. En vista de esta información, el Comité decidió discontinuar su consideración y suprimirla de la Norma. El Título de la Norma se modificó en consecuencia.

Sección 2.1 – Requisitos Mínimos

45. El Comité suprimió el apartado que indicaba que las naranjas debían ser “de consistencia firme” ya que esta condición no era una condición normal en las naranjas. El Comité suprimió el séptimo guión que establecía que las naranjas debían estar “prácticamente exentas de resequeidad interna” y revisó el sexto guión para indicar que debían estar “estar exentas de indicios de resequeidad interna” para armonizar estas disposiciones con la Norma de la CEPE y así evitar redundancias. El Comité confirmó que las naranjas debían estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños (guión 13) y por lo tanto, suprimió la nota al pie de página que admitía olores extraños causados por el uso de conservantes.

46. Al discutir las Secciones 2.1.2 y 2.1.3, el Comité recordó que la 9ª reunión del Comité había decidido que un grupo de redacción dirigido por Cuba, con la ayuda de Brasil, India, Indonesia, México y la Comunidad Europea, llevaría a cabo el examen y la revisión de la totalidad de estas secciones, especialmente en lo que se refería a la distinción entre las naranjas maduras de color verde y las naranjas no maduras (contenido mínimo de zumo (jugo) y otros requisitos de madurez relacionados con las naranjas y las naranjas de piel verde).¹³ El Comité por lo tanto basó sus deliberaciones en el texto revisado de las Secciones 2.1.2 y 2.1.3 elaborado por el grupo de redacción y contenido en el Apéndice II del documento CX/FFV 02/7.

Sección 2.1.2 (Sin Título)

47. El Comité tuvo una discusión extensa sobre la inclusión de las naranjas maduras de color verde en la Norma. El representante de la Comisión Europea observó estaban en curso discusiones sobre este asunto dentro de la Comunidad, especialmente en lo relacionado a la necesidad de elaborar criterios de madurez para las naranjas maduras de color verde antes de su inclusión en la Norma. A este respecto, se tomó nota de los estudios que actualmente se estaban llevando a cabo con los auspicios del CLAM (CRD 7), especialmente en lo que respecta a la relación entre las características cualitativas/sensoriales y los parámetros químicos en base a un enfoque basado en el mercado del consumidor. El Representante destacó que en todos los casos, envista de las dificultades para definir el área asociada con el término “tropical”, este término no debía utilizarse en la Norma.

48. La Delegación de Cuba expresó su preocupación sobre el estudio emprendido por el CLAM, incluyendo también la necesidad de analizar las naranjas de estación tardías, la necesidad de analizar las naranjas verdes de mesa además de naranjas de jugo verde y la necesidad de incluir criterios de acidez como un parámetro de madurez adicional.

49. El Comité acordó que en todos los casos, la Norma del Codex para las Naranjas debía reflejar las necesidades de todos los gobiernos miembros del Codex, lo cual incluiría la mercadotecnia de las naranjas maduras de color verde. El Comité aceptó en principio que las naranjas cultivadas en áreas con temperaturas altas y con una humedad relativa podrían tener una madurez y un sabor aceptables, sin tomar en cuenta el color de su piel. Sin embargo, el Comité observó que esto requeriría la elaboración de criterios de madurez para todas las naranjas, incluyendo las naranjas maduras de color verde, en una sección separada de la Norma.

50. En vista de la discusión y del acuerdo anterior para incluir las naranjas verdes en la Norma, el Comité estuvo de acuerdo con el texto propuesto por el grupo de redacción, sobre la base de las siguientes revisiones, para su inclusión en la Norma como una nueva Sección 2.1.2.

- El párrafo 1 se mantuvo sin cambio como sigue: “La coloración deberá de ser la típica de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción y el período de recolección. Se admiten frutos con coloración verde clara siempre que no supere un quinto de la superficie total del fruto”.
- El párrafo 2 se revisó como sigue: “En el caso de las naranjas producidas en áreas donde prevalecen condiciones de altas temperaturas y humedad relativa durante el período de desarrollo, se permiten frutos con coloración verde clara siempre que satisfagan los requisitos mínimos de madurez establecidos en la Sección 2.1.3”.

¹³ ALINORM 01/35, párr. 57.

- Se suprimió la última oración del párrafo 3 concerniente a la supervisión nacional para los procesos de desverdizado ya que no estaba dentro del campo de aplicación de la Norma. El párrafo se enmendó como sigue: “Las naranjas que satisfagan los requisitos establecidos en la sección 2.1.1. podrán ser “desverdizadas”. Este tratamiento se permite solamente si no se modifican las demás características organolépticas naturales.”

Sección 2.1.3 – Requisitos de Madurez

51. En vista de las discusiones anteriores, el Comité acordó que un grupo de redacción liderado por el Reino Unido, con la ayuda de Brasil, Cuba, Alemania, India, España, los Estados Unidos, CLAM, EC, y la CEPE, prepararía una versión revisada de la Sección 2.1.3 basada en los comentarios escritos que se presentaron y las discusiones anteriores para circulación, comentarios en el Trámite 6 y consideración posterior en su próxima reunión. El Comité estuvo de acuerdo en que la propuesta del Reino Unido contenida en CRD 3 sería un punto de partida útil pero que también necesitarían considerarse otros parámetros de madurez.

Sección 2.2.2 –Categoría I

52. El Comité acordó suprimir la frase “teniendo en cuenta el período de cosecha y la zona de producción.” del final del segundo párrafo de esta Sección para armonizarlo con la Norma de la CEPE. El Comité también estuvo de acuerdo en modificar el tercer guión del párrafo 3 en esta Sección como sigue: “defectos leves de la piel producidos durante la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc. ” para reflejar la Norma de la CEPE. Este cambio también se hizo como enmienda de consecuencia en la Sección 2.2.3- Categoría II.

Sección 3 . Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

53. Ver Tema 3d del Programa (párrs. 60 a 65 y 72) para más detalles.

Sección 4- Disposiciones relativas a las Tolerancias

54. El Comité observó que las naranjas no se transportaban o vendían a granel y por lo tanto, acordó suprimir todas las referencias a productos presentados a granel de esta Sección y como enmienda de consecuencia en las Secciones 4.2, 5.2, 5.2.1 y 6.2

Sección 5.3 – Presentación

55. El Comité revisó el párrafo b para eliminar la referencia a las tolerancias de calibre ya que no tenían relación con la presentación del producto. Por la misma razón, el Comité también estuvo de acuerdo en suprimir los subpárrafos i) y ii) del párrafo c.

Sección 6.2.2 – Naturaleza del Producto

56. Al reconocer que existían diversos requisitos relacionados con el etiquetado del nombre de la variedad, el Comité estuvo de acuerdo en agregar una nota al pie de página en el segundo guión de esta Sección (Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo) como sigue: “La legislación nacional de algunos países requiere la declaración explícita de la variedad”.

Sección 6.2.4 – Identificación Comercial

57. Ver Tema 3d del Programa (párrs.61-62 y 72) para más detalles.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS

58. Mientras se reconocía la importancia del trabajo en curso relacionado con la elaboración de requisitos de madurez aplicables a todas las naranjas como parte integral de la norma, el Comité (ver párrafos 42 al 57) decidió no adelantar el proyecto de Norma del Codex para las Naranjas al Trámite 8.

59. Sin embargo, al reconocer el importante progreso y las decisiones tomadas a la fecha en las mayor parte de las secciones de la Norma, el Comité decidió retener el proyecto de Norma del Codex para las Naranjas en el Trámite 7 (ver Apéndice V) en el entendimiento de que no se pedirían comentarios adicionales por el momento. Se tomó esta decisión de modo que el Comité limitaría sus discusiones en la 11ª reunión solamente a la finalización del texto revisado sobre los requisitos de madurez.

DISPOSICIONES PENDIENTES PARA LOS FRUTOS CÍTRICOS QUE SON OBJETO DE NORMALIZACIÓN POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS: SECCIÓN 3 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES (Tema 3d del programa)¹⁴

60. La 9ª reunión del CCFFV estableció un Grupo de Redacción bajo la dirección de los Estados Unidos de América, con la asistencia de la CE, para llevar a cabo la revisión de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres en el proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, al igual que, en las Normas Codex para la Lima limón, *Citrus grandis*, y *Citrus paradisi*.¹⁵

61. El Comité consideró la propuesta del Grupo de Redacción para las naranjas conforme al Apéndice I del documento CX/FFV 02/8, que introducía una escala adicional de calibres basada en el número de frutos por caja (código de cuenta) como una alternativa al código de cuenta. En vista de esta enmienda, el grupo de redacción también introdujo una enmienda de consecuencia en la Sección 6.2.4 - Identificación Comercial en la sección de etiquetado para las naranjas.

62. El Comité estuvo de acuerdo sobre las siguientes decisiones generales relacionadas con las naranjas, lima-limones, *Citrus grandis*, y *Citrus paradisi*.

- Incluir un párrafo que permitiera el uso del código de cuenta para reflejar las prácticas comerciales internacionales actuales en los frutos cítricos.
- Alinear las disposiciones relacionadas con la homogeneidad en el calibre con las disposiciones correspondientes en la Norma de la CEPE para Frutos Cítricos para ser consistentes con ellas, tomando en cuenta las características del producto.
- Enmendar la Sección 6.2.4 Identificación Comercial (Etiquetado) en todas las Normas en vista de la introducción del código de cuenta en las disposiciones relativas a la clasificación por calibres.

63. Además, el Comité hizo las siguientes enmiendas específicas con relación a los frutos cítricos en estudio:

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas

64. El Comité acordó enmendar el primer párrafo de la Sección para hacer referencia a “la sección ecuatorial del fruto” para ser consistente con la Norma de la CEPE para Frutos Cítricos.

65. El Comité acordó agregar un código de calibre adicional “0” para permitir el comercio de naranjas entre 92-110 mm y para ser consistentes con la Norma de la CEPE para Frutos Cítricos.

Norma del Codex para la Lima-Limón

66. El Comité enmendó el límite superior del código de calibre 5 en la escala de calibres para que fuera “49” para ser consistentes con la Norma de la CEPE para Frutos Cítricos.

Norma del Codex para el *Citrus grandis*

67. El Comité acordó introducir un nuevo código de calibre “0” para permitir el comercio del *Citrus grandis* de peso superior a 1900 g y de un diámetro mayor de 170 mm. En concordancia, se enmendó el código de calibre “1” para que fuera “1701 – 1900 g.”

68. El Comité también acordó enmendar el código de calibre “7” como sigue: “400-700 g” y “100 –118 mm” para tomar en consideración las prácticas actuales de producción. En consecuencia, se enmendó el código de calibre “6” como sigue: “701-900 g” y en referencia al peso y el diámetro en el párrafo debajo de la tabla de calibres se cambió a 400 g y 100 mm respectivamente.

69. El Comité notó la preocupación de algunas delegaciones con respecto a la calibración del *Citrus grandis* por peso. Sin embargo, se retuvieron ambas escalas de calibres en reconocimiento de las diversas prácticas comerciales en las diferentes regiones del mundo.

Norma del Codex para el *Citrus paradisi*

70. El Comité acordó introducir un nuevo código de calibre “0” para permitir el comercio del *Citrus paradisi* de calibre superior a 139 mm.

¹⁴ CF/FFV 02/8 y los comentarios presentados por Sudáfrica, España, Uruguay, CE (CX/FFV 02/8–Add.1), Tailandia (CRD 6) y Filipinas (CRD 9).

¹⁵ ALINORM 01/15, párrs. 57, 59, 62 y 64.

71. El Comité tuvo un intercambio de puntos de vista sobre la necesidad de mantener los calibres 5 y 6 que contenían disposiciones de diámetro que se superponían entre sí. Algunas delegaciones indicaron que el código de calibre 5 se usaba comúnmente en transacciones comerciales de frutos cítricos. Otras delegaciones indicaron que la introducción del código de cuenta permitía la coexistencia de dos códigos adyacentes en la misma caja y por lo tanto, no había necesidad de desviarse de la Norma de la CEPE para Frutos Cítricos. En vista de esto, el Comité acordó armonizar la gama de calibres con la Norma de la CEPE, tomando en cuenta la decisión previa de añadir un código de calibre adicional al principio de la escala de calibres.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DISPOSICIONES PENDIENTES PARA LOS FRUTOS CITRICOS QUE SON OBJETO DE NORMALIZACIÓN POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

72. El Comité incorporó la Sección 3 revisada – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres, y la Sección 6.2.4 revisada – Identificación Comercial dentro del proyecto de Norma del Codex para las Naranjas (ver párrafos 58 a 65 y 72)

73. El Comité remitió la Sección 3 revisada – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres, y la Sección 6.2.4 revisada – Identificación Comercial a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8 como proyectos de enmiendas a las Normas del Codex para Lima-limón, *Citrus grandis*, y *Citrus paradisi* (ver Apéndice IV). Al tomar esta decisión se indicó que la enmienda a la Sección 6.2.4 en las Normas Codex para Lima-limón, *Citrus grandis*, y *Citrus paradisi* estarían sujeta a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS (Tema 4a del programa)¹⁶

74. La 9ª reunión del CCFFV acordó regresar al Trámite 2, el anteproyecto de Norma para las Manzanas para que los Estados Unidos lo redactara de nuevo, con la ayuda de Chile, India, México, Nueva Zelanda, Sudáfrica y la CE, para su circulación, comentarios en el Trámite 3 y consideración posterior en la presente reunión. El Comité observó que el documento en examen era una colección de comentarios presentados sobre el anteproyecto que se había presentado en su última reunión y que el texto permaneció sin cambio alguno.¹⁷

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

75. El Comité decidió convocar de nuevo al Grupo de Redacción para revisar el anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas en base a los comentarios escritos que se presentaron en la reunión anterior y en la actual y en consideración de los recientes desarrollos en la elaboración de la Norma de la CEPE para las Manzanas, para circulación, comentarios adicionales en el Trámite 3 y consideración posterior en la 11ª reunión del CCFFV. El Grupo de Redacción estaría liderado por los Estados Unidos, con la ayuda de Canadá, Chile, Francia, México, India, Nueva Zelanda, Sudáfrica, CE, y la CEPE.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA (Tema 4b del programa)¹⁸

76. La 9ª reunión del CCFFV devolvió el anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa al Trámite 2 para que fuera nuevamente redactado por parte de Chile, con la asistencia de la India y Estados Unidos, para circulación, comentarios y consideraciones posteriores en su reunión actual.¹⁹ El grupo de redacción revisó el texto en base a los comentarios presentados en la 9ª reunión del CCFFV y la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa.

77. El Comité revisó el anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa en el Trámite 4 en base al texto contenido en el documento CX/FFV 02/10 Apéndice I como se presenta a continuación:

Sección 1 – Definición de Producto

78. El Comité especificó el nombre de familia *Vitaceae* en esta Sección para que fuera consistente con otras normas para frutas y hortalizas frescas.

¹⁶ CX/FFV 02/9 y los comentarios presentados por Australia, Canadá, Alemania, India, CE (CX/FFV 02/9 –Add. 1), Tailandia (CRD 6) Argentina (CRD 8) y Filipinas (CRD 9).

¹⁷ ALINORM 01/35 párrs. 98-99.

¹⁸ CX/FFV 02/10 y comentarios presentados por Alemania, Sudáfrica, CE (CX/FFV 02/10- Add. 1) Tailandia, (CRD 6), Filipinas (CRD 9) y la India (CRD 13).

¹⁹ ALINORM 01/35, párrs. 101-102.

Sección 2.1 – Requisitos Mínimos

79. El Comité eliminó la frase “(que incluyen el escobajo)” en la frase introductoria de esta Sección debido a que se consideró que los racimos de uvas generalmente incluyen el escobajo. Asimismo, el Comité eliminó el término “enfermedad” en el guión relativo a la presencia de plagas que afecten al aspecto general del producto por considerarla fuera del campo de aplicación de la Norma.

80. El Comité observó la dificultad de incorporar los requisitos mínimos específicos adicionales en esta Sección y decidió mantener al mínimo dichas adiciones. No obstante, al reconocer los defectos potenciales que podría derivarse de temperaturas extremas en la producción, almacenaje y embarque de las uvas de mesa, el Comité añadió un guión especificando que el producto deberá estar “prácticamente exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas”.

Secciones 2.1.1 y 2.1.2

81. El Comité cambió de lugar la frase de la Sección 2.1.1 a la última parte de la Sección 2.1 y eliminó la referencia al término “externo”, por considerarlo redundante. Como resultado de esta decisión, la Sección 2.1.2, relativa a los requisitos mínimos para los racimos, recibió una nueva numeración como Sección 2.1.1.

82. En el Comité tuvo un amplio debate acerca de los requisitos mínimos relativos a los racimos de uvas (nueva Sección 2.1.1), especialmente en lo relacionado con el tercer guión concerniente a la relación mínima de azúcar/ácido 20:1. Se expresaron opiniones con relación a que el parámetro debería establecerse únicamente en base a los cultivos individuales y que, en todo caso, la relación mínima azúcar/ácido no debería exceder 18:1. De igual manera, se puntualizó que la CEPE estaba actualmente estudiando las mediciones de madurez en las uvas de mesa. Asimismo se cuestionó la relación de esta cifra con el Anexo a la Norma (Sólidos Solubles Mínimos y Sólidos Solubles Umbrales para la Determinación de la Madurez en Uvas de Mesa).

83. En consideración a las argumentaciones anteriores y al trabajo actual de la CEPE relativo a los parámetros de madurez y requisitos para las Uvas de Mesa, el Comité puso toda la Sección 2.1.1 entre corchetes. El Comité estableció un grupo de redacción bajo la dirección de Chile, con la asistencia de Francia, Grecia, la India, Italia, México, Perú, Sudáfrica, Estados Unidos, la CE y la CEPE con el propósito de analizar y redactar una Sección 2.1.1 revisada en su totalidad para circulación, comentarios y consideraciones posteriores en su próxima reunión.

Sección 2.2.1 – Categoría “Extra”

84. El Comité observó que las características varietales (tamaño, forma y coloración) podían variar dependiendo de la zona de producción y, por lo tanto, aclaró el segundo párrafo de esta Sección para indicar que los racimos deben ser típicos de la variedad y “teniendo en cuenta la zona de producción”. También se realizó también una enmienda de consecuencia al mismo párrafo en la Sección 2.2.2 – Categoría I y Sección 2.2.3 – Categoría II.

Sección 2.2.2 – Categoría I

85. El Comité tuvo un extenso debate a propósito de los requisitos en todas las categorías relativos al hecho de que las bayas/granos de uva estuvieran unidas al escobajo así como de la condición y conservación de su pruina.

86. Con relación a que las bayas/granos de uva debían estar unidas al escobajo, el Comité modificó la oración relativa a este requisito para que especificara que las bayas/granos de uva debían ser firmes y estar bien adheridas al escobajo.

87. Con relación al requisito relativo a la pruina, se observó que la nueva tecnología de envasado incluía el envase de racimos de uvas en bolsas de plástico individuales, lo que podría dar como resultado una eliminación parcial de la pruina. Se reconoció que la pruina no estaba relacionada al daño del producto, pero que sí afectaba la calidad del producto en lo concerniente a su presentación y que estaba potencialmente relacionada al tiempo de durabilidad antes de la venta.

88. En consideración a las argumentaciones anteriores, el Comité decidió señalar que las bayas/granos de uva deberían “cuando sea posible aún tener su pruina”.

Sección 2.2.3 –Categoría II

89. En consideración a las argumentaciones anteriores, el Comité revisó el segundo párrafo de esta Sección para que se especificara que las bayas/granos de uva deben estar “suficientemente firmes y adheridas al escobajo”. De igual manera, el Comité eliminó en su totalidad el requisito relacionado a la pruina.

90. En vista de algunas disposiciones similares en las categorías “Extra” y I así como en la Norma de la CEPE, el Comité agregó un nuevo párrafo 2 a esta Sección estableciendo que “Los racimos pueden presentar defectos leves de forma, desarrollo y coloración a condición de que no se vean modificadas por ello las características de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción”.

Sección 3 – Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres

91. El Comité modificó la frase introductoria como sigue: “El calibre se determina por el peso del racimo”.

Sección 3.1 – Peso Mínimo del Racimo

92. El Comité añadió una nota al pie de página a la cifra de 150 g. para variedades de bayas/granos de uva grandes en la Categoría I para indicar que los racimos de cosecha tardía de las variedades Barlinka, Dauphine, La Rochelle, Sunred Seedless y Bonheur podrían tener un peso mínimo de 100 g. Asimismo, el Comité modificó la cifra de 100 g. en la Categoría II para las variedades de bayas/granos de uva pequeñas a 75 g.

93. En la adopción de esta decisión, el Comité acordó que el grupo de redacción establecido para analizar los requisitos de madurez, debía también elaborar una lista exhaustiva de variedades de bayas/granos de uva pequeñas, la cual se basaría principalmente en las excepciones a la lista de las variedades de bayas/granos de uva grandes incluida en el Anexo a la Norma. Sin embargo, también convino en que debería considerarse el trabajo de la CEPE y la OCDE en este respecto. Como resultado de esta decisión, el Comité indicó en la tabla de la Sección 3.1 que la lista de variedades de bayas/granos de uva pequeñas se incluiría en un “anexo actualmente en desarrollo”.

Sección 3.1.1

94. El Comité, recalcando que esta Sección hacía referencia a las tolerancias de calibre, cambió toda la Sección 3.1.1 a una nueva Sección 4.2.3 que se aplicaba a todas las categorías. La nueva Sección 4.2.3 se armonizó con el texto de la CEPE para quedar como sigue “Para todas las categorías: En cada envase para venta directa al consumidor que no supere 1 kg de peso neto, se permitirá ajustar el peso con un racimo que pese menos de 75 g siempre que el racimo en cuestión cumpla todos los demás requisitos de la categoría especificada”.

Sección 5.1 – Homogeneidad

95. El Comité convino en que en principio, los contenidos de cada envase deberían contener únicamente los racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez conforme a lo estipulado al primer párrafo de esta Sección. Sin embargo, al reconocer que las técnicas modernas de envasado permitían combinar diferentes variedades de uvas del mismo origen, el Comité aceptó un tercer subpárrafo revisado de esta Sección para estipular que “Sin embargo, los envases destinados al consumidor, cuyo peso neto no sobrepase 1 kg, pueden contener mezclas de uvas de mesa de distintas variedades, siempre que sean homogéneos en cuanto a su calidad, su estado de madurez y, para cada variedad en cuestión, su origen”.

96. El Comité también eliminó el cuarto subpárrafo de esta Sección relacionado a los envases decorativos por considerarla una práctica limitada.

Sección 5.2 - Envasado

97. El Comité agregó una frase para estipular que “En la categoría “Extra”, los racimos deberán presentarse en una sola capa”.

Sección – 5.2.1 Descripción de los envases

98. El Comité convino en agregar una concesión para un fragmento de sarmiento no mayor a 5cm de longitud que podría permanecer en el tallo del racimo. No obstante, esta disposición se dejó entre corchetes en vista de las inquietudes expresadas acerca de posibles problemas fitosanitarios.

Sección 6.2.4 – Identificación Comercial

99. Al reconocer que el requisito mínimo en cuanto a calibre era un factor importante en cuanto a los racimos de uvas, el Comité Estipuló que la identificación del etiquetado del peso neto era un requisito facultativo.

100. En vista de las modificaciones a la Sección 3.1, en lo que concierne a las uvas de cosecha tardía, el Comité añadió un tercer guión a la Sección 6.2.4 para permitir el etiquetado de las “uvas de cosecha tardía cuando corresponda”.

Anexo a la Norma

101. En consideración a las argumentaciones anteriores, el Comité asignó la nueva redacción del Anexo de la Norma al Grupo Redacción establecido para el análisis de los requisitos de madurez y la lista de las variedades de bayas/granos de uva pequeñas. En vista de esta decisión, toda la Tabla se dejó entre corchetes.

102. El Comité convino, además de las consideraciones anteriores, en que el Grupo de Redacción debería analizar el mal uso de los nombres de marcas registradas (Flame Tokay y Superior Seedles), la inclusión de las variedades de bayas/granos de uva pequeñas y el trabajo desarrollado por la OCDE y la CEPE en este aspecto.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA LAS UVAS DE MESA

103. El comité envió el anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa (ver Apéndice VI) al Comité Ejecutivo y/o la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción preliminar en el Trámite 5 del procedimiento del Codex. Esta decisión se tomó en el entendido que el anteproyecto de Norma debería analizarse en su próxima reunión en base a los comentarios presentados en el Trámite 6 y las propuestas del Grupo de Redacción.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE (Tema 4c del programa)²⁰

104. La 9ª reunión del CCFFV devolvió el anteproyecto de Norma Codex para el Tomate al Trámite 2 para una nueva redacción, circulación, comentarios adicionales en el Trámite 3 y ulterior análisis en la presente reunión. Al tomar esta decisión, se acordó confiar la revisión del texto a un Grupo de Redacción encabezado por México, con la asistencia de Brasil y Estados Unidos. El Grupo de Redacción revisó la Norma y redactó un nuevo texto en base a los comentarios realizados en la última reunión y en la Norma de la CEPE para el Tomate.²¹

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE

105. El Comité observó que no se recibieron muchos comentarios en relación con el nuevo texto que se alineó con la Norma CEPE para el Tomate y por lo tanto, decidió anexas el anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate a este informe (ver Apéndice VII), para su circulación, comentarios adicionales en el Trámite 3 y ulterior análisis durante la próxima reunión.

LINEAMIENTOS PARA EL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 4d del programa)²²

106. En la 9ª reunión del CCFFV se acordó²³ discontinuar la consideración del cuerpo principal del anteproyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas, debido que el mismo ya estaba cubierto en otros textos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos y se informó de lo anterior al Comité Ejecutivo.²⁴ Sin embargo, debido a que los Anexos del Código eran específicos para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas, el Comité decidió devolverlos al Trámite 2 para una nueva redacción, por parte de Canadá, como anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas para su circulación, comentarios adicionales en el Trámite 3 y su análisis en la presente reunión.

107. El Comité puntualizó que en la nueva versión se habían considerado los documentos generales elaborados por el CCFICS y otras organizaciones internacionales de relevancia involucradas en la elaboración de textos relativos a la inspección de calidad de las frutas y hortalizas frescas (ISO, OCDE, CEPE, etc.) así como los comentarios presentados por escrito en la última sesión del Comité.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

108. En vista de los extensos comentarios recibidos, el Comité decidió devolver el anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas al Trámite 2 para una nueva redacción por parte de Canadá en base en los comentarios presentados por escrito en la presente reunión. El anteproyecto de Directrices revisado se circularía posteriormente para comentarios en el Trámite 3 y para su análisis en la siguiente reunión del Comité.

²⁰ CX/FFV 02/11 y comentarios presentados por la CE (CX/FFV 02/11-Add.1), Las Filipinas (CRD 9) y Malasia (CRD 11)

²¹ ALINORM 01/35, párrs. 103-105.

²² Marco Operacional para el Control de la Calidad de los Productos exportados en virtud del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas Frescas (CRD 1) y comentarios presentados en respuesta a CL 2001/30-FFV por parte de Alemania, Guyana, Costa de Marfil, México, la CE (CX/FFV 0212) Uruguay (CRD 2), Tailandia (CRD 6), Las Filipinas (CRD 9), Malasia (CRD 11) y la India (CRD 13).

²³ ALINORM 01/35, 75-78.

²⁴ ALINORM 03/3 parra. 26 y Apéndice III.

DISPOSICIONES DE ETIQUETADO ESPECÍFICAS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema de 5 del programa)²⁵

109. En la 9ª reunión del CCFFV se tomó nota²⁶ de las preocupaciones expresadas en relación a la suficiencia de las actuales disposiciones para etiquetado en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, en el sentido de que estas disposiciones pudieran no cubrir de manera satisfactoria temas específicos relacionados con el etiquetado de estos productos. El Comité, por lo tanto acordó solicitar comentarios sobre la necesidad de elaborar disposiciones generales para el etiquetado específico de productos frescos para su consideración durante esta reunión.

110. El Comité acordó que la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Pre-envasados, constituía un marco excelente para la elaboración de disposiciones de etiquetado específicas para productos frescos y que los procedimientos actuales, incluyendo la ratificación de las disposiciones de etiquetado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, permitían desviaciones de este texto cuando fuera necesario.

111. Basado en las argumentaciones anteriores, el Comité decidió no continuar considerando la elaboración de disposiciones generales para el etiquetado específico de frutas y hortalizas frescas.

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 6 del programa)²⁷

112.El Comité consideró las propuestas para las modificaciones a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (ALINORM 01/35, Apéndice VIII) en base a los documentos presentados. Algunas delegaciones fueron de la opinión de que en consideración al programa actual de trabajo del Comité, por el momento no deberían incluirse nuevos productos en la Lista de Prioridades. Otras delegaciones observaron que la inclusión de nuevos temas en la Lista de Prioridades no significaba necesariamente que el producto se consideraría en la próxima reunión del Comité. Asimismo, el Comité observó que en todo caso, en los Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo²⁸ se establecían los parámetros aplicables a la elaboración de normas de productos y los nuevos trabajos, claramente reglamentados, que serían emprendidos por los comités del Codex.

113.En consideración a lo anterior, el Comité apoyó la propuesta de Sudáfrica y de la CE de incluir una revisión de la Norma del Codex para la Piña en la Lista de Prioridades, en el entendido de que el trabajo no sería emprendido sino hasta una futura reunión del Comité. Asimismo, el Comité apoyó la inclusión del Durian (*Durio zibethnius Linn/Murr.*) en la Lista de Prioridades, según la propuesta de Tailandia.

114.El Comité convino en que Tailandia redactaría el Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambutan para su circulación, comentarios en el Trámite 3 y ulterior análisis en su próxima reunión, previa aprobación como nuevo trabajo por parte del Comité Ejecutivo y/o de la Comisión del Codex Alimentarius. Como resultado de esta decisión, se eliminó al Rambutan de la Lista de Prioridades.

OTROS ASUNTOS Y ACTIVIDADES FUTURAS (Tema 7 del programa)

115. El Comité no tuvo otros asuntos que tratar.

FECHA Y SEDE DE LA SIGUIENTE SESIÓN (Tema 8 del programa)

116. Se informó al Comité que la 11ª reunión ha sido programada tentativamente en la Ciudad de México para el 2003, con la fecha por confirmar por las Secretarías del Codex y de México.

²⁵ Comentarios presentados en respuesta a CL 2002/03-FFV de Canadá y la CE (CX/FFV 02/13).

²⁶ ALINORM 01/35, párr.115.

²⁷ ALINORM 0/35-App. VIII y comentarios presentados en respuesta al CL2000/38-FFV por la CE (CX/FFV 02/14), Sudáfrica (CX/FFV 02/15, España (CRD 4), Las Filipinas (CRD 9) y Tailandia (CRD 10).

²⁸ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 12ª Edición, págs. 60-61.

ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Referencia (ALINORM 03/35)
Yuca (mandioca) dulce	8	26° período de sesiones de la Comisión	párr. 32 Apéndice II
Pitahayas			párr. 41 Apéndice III
<u>Sección 3 – disposiciones relativas a la Determinación del calibre y Sección 6.2.4 – Determinación comercial</u> (Normas del Codex para las Limas, las Toronjas y los Pomelos)			párr. 73 Apéndice IV
Naranjas	7	11ª reunión del CCFFV	párr. 59 Apéndice V
<i>Sección 2.1.3 – Requisitos de Madurez (SOLAMENTE)</i>	6	Gobiernos 11ª reunión del CCFFV	párr. 51
<i>Anexo sobre la Guía para la Determinación de Daños por Congelación</i>	suspendido	---	párr. 44
Uvas de mesa	5	26° período de sesiones de la Comisión Gobiernos 11ª reunión del CCFFV	párr. 103 Apéndice VI
Tomates	3	Gobiernos 11ª reunión del CCFFV	párr. 105
Manzanas	2/3	Grupo de Redacción (EE.UU., con la ayuda del Canadá, Chile, Francia, la India, México, Nueva Zelanda, Sudáfrica, la CE y la CEPE de las Naciones Unidas) Gobiernos 11ª reunión del CCFFV	párr. 75
Guía para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas	2/3	El Canadá Gobiernos 11ª reunión del CCFFV	párr. 108
Rambután	1/2/3	26° período de sesiones de la Comisión Gobiernos 11ª reunión del CCFFV	párr. 114
Disposiciones de etiquetado específicas para las frutas y hortalizas frescas	suspendido	---	párrs. 110-111
Lista prioritaria	---	Gobiernos 11ª reunión del CCFFV	párrs. 112-113 Apéndice VIII

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: **MIGUEL AGUILAR ROMO**
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 52 55 57 29 94 80
Fax: 52 55 57 29 94 80
E-mail: maromo@economia.gob.mx

Assistant to the Chairperson: **CARLOS R. BERZUNZA SÁNCHEZ**
Assistant du Président: Director de Asuntos Internacionales
Asistente del Presidente: Dirección General de Normas
Secretaría Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 52 55 57 29 94 80
Fax: 52 55 57 29 94 84
E-mail: cberzunz@economia.gob.mx

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

QUEM TAL JOAO Lucas
Agregado Económico
Embajada de Brasil en México
C. Lope de Armendáriz 130
Tel: 52 55 5202 7500
Fax: 52 55 5520 4929
E-mail: embrasil@iemlaces.com.mx
Head of Delegation

MARTINS ARAUJO Emival
Fiscal Federal Agropecuario
Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo
Departamento De Fomento e Fiscalização da
Procuras Vegetais
Brasilia - DF
Tel: + 61 226 9842/61 218 2706/ 61 218 2551 Fax:
+257 22 22893
E-mail: fernandes@agricultura.gov.br

BURUNDI

YAMUREMYE Amed
Directeur du Projet Maraîcher et Fruitier
Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage
Minagri BP: 1850
Tel: + 257 23 1336
Fax: + 257 22 2873
E-mail: nsabed@yahoo.fr
Head of Delegation

CANADA
CANADÁ

CARDINAL René
Chief, Fresh Produce Safety, Fresh Products Section
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive, Ottawa, Ontario K1A 0Y9,
Canada
Tel: (613) 225 2342 (4640)
Fax: (613) 228 6632
E-mail: rcardinal@inspection.gc.ca
Head of Delegation

ZOHAR-PICCIANO Helen
Acting/Chief, Fresh Produce Inspection, Fresh
Products Section
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive, Ottawa, Ontario K1A 0Y9,
Canada
Tel: (613) 225 2342 (4717)
Fax: (613) 228 6632
E-mail: hpicciano@inspection.gc.ca

CHILE

CHILI

LARA VILLANUEVA Rudiberto Eduardo
Ingeniero Agrónomo - Delegado de Chile
Ministerio de Agricultura - Servicio Agrícola y
Ganadero
Avenida Bulnes 140 - 6° Piso Santiago - Chile
Tel: 69 55 930
Fax: 69 55 930
E-mail: rudiberto.lara@sag.gob.cl
Head of Delegation

ESCUADERO MIRA Paulina

Depto. Frutas y Hortalizas
Asociación de Exportadores de Chile
Cruz del Sur No. 133 – 2º piso
Tel: 20 64 163
E-mail: pescudero@asoex.cl

**COLOMBIA
COLOMBIE**

MUNAR LEON Ricardo Enrique

Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y
Certificación-ICONTEC
Carrera 37 N° 52-95 Bogota
Tel: 60 78 888 Ext. 1442
Fax: 31 50 613
E-mail: rmunar@icontec.org.co

Head of Delegation

ABELLO SOTO Jaime

Profesional Especializado
Instituto Colombiano Agropecuario ICA
Laboratorio de tratamientos Cuarentenarios
Tel: 42 387 34/35
Fax: 423 87 33
E-mail: Jaime.abello@ica.gov.co

COSTA RICA

GONZÁLEZ Magda

Servicio Fitosanitario del Estado
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Jefe de la Delegación
Apartado 70-3006
Barreal de Heredia
Tel: (506) 260 6721
Fax: (506) 260 8301
E-mail: mgonzalez@protecnet.go.cr
Head of Delegation

PADILLA Carlos

Servicio Fitosanitario del Estado
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado 70-3006
Barreal de Heredia
Tel: (506) 260 6190
Fax: (506) 260 8301
E-mail: cpadilla@protecnet.go.cr

CUBA

SÁNCHEZ GARCIA Cira Margarita

J' Grupo Gestión de la Calidad, Bioseguridad y
Medio Ambiente
Instituto de Investigación en Fruticultura Tropical
(IIFT)
Ministerio de la Agricultura
Pdte. NC/CTN 54 Sobre Frutas y Vegetales Frescos
IIFT: Ave 7ma. N° 3005 e/30 y 32, Miramar, Playa
Ciudad Habana
Tel: (537) 209 3585; 202 7844
Fax: (537) 204 6794
E-mail: iicit@ceniai.inf.cu
Head of Delegation

MUÑIZ PEREZ Selma Caridad

Especialista en Normalización y Calidad
Oficina Nacional de Normalización
Calle E N° 261 esq. 13, Vedado, Plaza, C. Habana,
CP 10400
Tel: 537 830 0732; 830 0022
Fax: 537 33 8048
E-mail: nc@ncnorma.cu

MONTANÉ RIZO Ibis

Especialista en Cuarentena Exterior
Centro Nacional de Sanidad Vegetal
Ministerio de la Agricultura
Ayuntamiento 231 e/Lombillo y San Pedro.
Plaza Habana
Tel: 537 879 4805 y 879 1339
Fax: 537 870 3277 y 879 6654
E-mail: exterior@sanidadvegetal.cu

GONZALEZ MONTAÑEZ Omar Pelayo

Director Empresa Cítricos Arimao
Ministerio de la Agricultura
Carretera Cienfuegos N°137, Cumanayagua,
Cienfuegos
Tel: 043 43 3031
Fax: 043 3324
E-mail: omar@arimao.perla.inf.cu

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

KEISALO Lasse

Segundo Secretario
Embajada de Finlandia
Monte Pelvoux 111, piso 4, Lomas de Chapultepec,
11000 México, D.F.
Tel: + 52 55 5540 6036
Fax: + 52 55 5540 0114
E-mail: lasse.keisalo@formin.fi
Head of Delegation

FRANCE
FRANCIA

CAUQUIL Bruno

Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie DGCCRF
Bureau D4- Télédéc 251
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS CEDEX 13
Tel: (33) 01 44 97 31 43
Fax: (33) 01 44 97 05 27
E-mail:bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr
Head of Delegation

BREUGNOT Caroline

ONIFLHOR
164, rue de Javel
75739 Paris CEDEX 15
Tel: (33) 01 44 25 69 03
Fax: (33) 01 45 54 31 69
E-mail:caroline.breugnot@oniflhor.fr

REVILLON Séverine

Ingénieur Agronome
Interfel 60 Rue du Faubourg Poissonnière
75010 Paris
Tel: (33) 01. 49. 49. 15. 15
Fax: (33) 01. 49. 49. 15. 08
E-mail:s.revillon@interfel.com

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

GRAF Johannes

Administrator
Bundesministerium für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft
Referat 415
Postfach 14 02 07
D-53107 Bonn
Tel: + 49 228 529 3531
Fax:+ 49 228 529 3375
E-mail:johannes.graf@bmvvel.bund.de
Head of Delegation

SCHNEIDER Erik

Deputy Head of Control Service
German Federal Agency for Food and Agriculture
(BLE)
Ferdinand - Lassalle - Strasse 1-5 53175 Bonn
Germany
Tel:++ 49 228 6845 429
Fax: ++ 49 228 6845 945
E-mail:Erik.schneider@ble.de

GREECE
GRECE
GRECIA

KONTOLAIMOS Vasileios

Legal Advisor of the Greek Ministry of Agriculture
Ministry of Agriculture
Acharnon 29, 10439 Atenas Grecia
Tel: 00 30 10 82 50 307
Fax: 00 30 10 82 30 782 / 00 30 10 82 54 621
E-mail:cohalka@otenet.gr
Head of Delegation

GOLFIS George

Delegate of Greece
Ministry of Agriculture
Acharnon Str No. 2 Athens 101 76
Tel: 0301 -02124271
Fax: 0301 052 38 337
E-mail. ax2u051@minagric.gr

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

RACZ Endre

Head of Department
Ministry of Agriculture and Regional Development
P.O.Box 1, H-1860 Budapest, Hungary
Tel: 361 301 4383
Fax: 361 301 4808
E-mail:endre.racz@fvm.hu
Head of Delegation

FODOR Zoltán

Head of Unit
Hungarian Fruits and Vegetables Board
Villányi út 35-43, H-1118 Budapest, Hungary
Tel: 361 381 1020
Fax: 361 209 1697
E-mail: zoltan.fodor@fruitveb.hu

INDIA
INDE

VIDYOTTAMA Tripathi

Assistant Director
Export Inspection Council
Ministry of Commerce & Industry
Govt. of India
3rd Floor NDYMCA Cultural Building,
1 Jai Singh Road,
New Delhi - 110001
Tel: 0091 11 374 80 23
Fax: 0091 - 11 374 80 24
E-mail: eic@ndf.vsnl.net.in
Head of Delegation

INDONESIA
INDONESIE

SABARI Sosrodiharjo

Central Research and Development for Horticulture
Jl. Raya Ragunan No. 19
Pasarminggu, Jakarta
Tel: (62 21) 789 09 90
Fax: (62 21) 780 51 35
E-mail: pushor@rad.net.id

Head of Delegation

SRI Sulasmi

Center For Standardization and Accreditation
Ministry of Agriculture
JL. Harsono RM No. 3 - GD.E -LT. 7
Jarkata 12550
Tel: (62 21) 788 42 043
Fax: (62 21) 788 42 043
E-mail: syakur@deptan.go.id

SUBIYANTI Marwoto

Agriculture Attache
Embassy of Indonesia
2020 Mass Ave. N.W. 20036
Washington, D.C., U.S.A
Tel: (202) 775 53 41
Fax: (202) 775 53 43
E-mail: attani@embassyofindonesia.org

ITALY
ITALIE
ITALIA

IMPAGNATIELLO Ciro

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre 20 -00187 - Roma
Tel: + 39 06 46 65 65 11
Fax: +39 06 48 80 273
E-mail: ciroimpa@tiscali.it

Head of Delegation

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

ABDULLAH Hassan

Malaysian Agriculture Research Development
Institute (MARDI)
G.P.O. Box 12301, 50744 Kuala Lumpur
Tel: 603 89 43 71 11
Fax: 603 89 42 29 06
E-mail: abhassan@mardi.my

Head of Delegation

HANISAH Hussin

Assistant Secretary
Ministry of Agriculture
JLN. Sultan Salahuddin, 50624, Kuala Lumpur
Tel: 603 26 95 43 30
Fax: 603 26 94 40 08
E-mail: hanisah@agri.moa.my

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

GONZALEZ AGUILAR Ricardo Manuel

Director de sistemas Productivos DGVDT
SAGARPA y Presidente del Comité Técnico de
Normalización Nacional de Productos Agrícolas,
Pecuarios y Forestales.

Head of Delegation

VÁZQUEZ MORALES Mateo

Asesor de la DGVDT-SAGARPA y Coordinador del
Subcomité N° 13 Frutas y Hortalizas Frescas del
Comité Mexicano del Codex Alimentarius
Subcomité N°13 del Codex Alimentarius
Tel: 55 84 35 78
E-mail: mateov@prodigy.net.mx

SIFUENTES OCAÑAS Oscar

Subdirector de Area DGVDT-SAGARPA y
Secretario del Comité de Normalización de
Productos Agrícolas, Pecuarios y Forestales
DGVDT-SAGARPA
E-mail: norma.mx@sagarpa.gob.mx

LEOS RODRIGUEZ Juan Antonio

Coordinador Genral de Estudios de Posgrado
Universidad Autónoma Chapingo
KM 38.5 Carretera México-Texcoco
Texcoco, Edo. de México
Tel: 01 595 952 16 69
Fax: 01 595 952 16 69
E-mail: leos@taurus1.chapingo.mx

RUIZ CORONA Alicia

Verificador o Dictaminador Especializado
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
Dirección General de Control Sanitario de Productos
y Servicios
Tel: 55 21 32 32 Ext. 206 ó 233
FAX: 5 12 96 28
E-mail: espinoza@ss.mail.gob.mx

GALICIA CABRERA Rosa María

Profesor-Investigador
Departamento de Biotecnología
Universidad Autónoma Metropolitana, UAM-I
Iztapalapa, D.F.
Tel: 58 04 47 11
Fax: 58 04 47 12
E-mail: rmgc@xanum.uam.mx

DONJUAN LOPEZ Naivi

Certificación de Productos y Procesos
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
A.C.
Manuel Ma Contreras N° 133, Piso 6
Col. Cuauhtemoc
Tel: 55 46 45 46
Fax: 57 05 36 86
E-mail: agropro@imnc.org.mx

GUERRERO REYES Ma. Lourdes
Subdirectora
Insurgentes Sur no. 1940 – 4º piso
Col. Florida –D.F.
Tel: 52 29 6100 ext. 5524
Fax: 52 29 6506
E-mail: lguerr@economia.gob.mx

RENTERÍA José Luis
Analista
Dirección de Fomento al Comercio Interior
Secretaría de Economía
Insurgentes Sur no. 1940 Col. Florida
Tel: 52 29 61 00 ext. 5656
Fax: 52 29 65 06
E-mail: J.retera@sec.gob

NEW ZELAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

KNOX Tim
Director Dairy and Plant Products
Ministry of Agriculture, Forestry
PO Box 2526, Wellington
Tel: + 64 4 474 4191
Fax: + 64 4 474 4240
E-mail: knoxt@maf.govt.nz
Head of Delegation

PERU
PÉROU
PERÚ

DIAZ RODRIGUEZ Alejandra
Comisión para la Promoción de Exportaciones –
PROMPEX
Consultor de Calidad y Normatividad
Las Camelias 891- Sanisidro
Tel: 511 92 21 222
Fax: 511 42 13 938
E-mail: acring@terra.com.pe
adiatz@prompex.gob.pe
Head of Delegation

PHILIPPINES
FILIPINAS

DE VEGA Ma. Theresa
Second Secretary and Consul
Embassy of the Philippines in Mexico
Sierra Gorda 175, Lomas de Chapultepec, Col.
Miguel Hidalgo, D.F., 11000 Mexico
Tel: + (0052-55) 5202-8456/9360
Fax: (0052-55) 5202-8403
E-mail: ambamexi@mail.internet.com.mx
tde_vega@hotmail.com

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

JULIUS Cyril
Assistant Director of Perishable Products & Flowers
Directorate of Plant Health & Quality
Private Bag X258, Pretoria, 0001, South Africa
Tel:+ 27 12 319 6023
Fax:+ 27 12 319 6265
E-mail: cyrilj@nda.agric.za
Head of Delegation

MR. MADIBA Willie
Directorate of Plant Health & Quality
Private Bag X258, Pretoria, 0001, South Africa
Tel:+ 27 12 319 6028
Fax: + 27 12 319 6055
E-mail: Madibaw@nda.agric.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

VILCHEZ BARROS Miguel
Coordinador Nacional de Normalización y
Certificación para el Comercio Exterior
Ministerio de Economía. S.G. COMEX
C7 Recogidas No. 12 – 2º derecha
18071 Granada –
Tel: 958 53 65 87
Fax: 958 25 71 09
E-mail: miguel.vilchez@granada.catice.mcx.es
Head of Delegation

CABALLERO HIERRO Javier
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Subdirección General de Productos Hortofrutícolas
D.G.A.
Av. Ciudad de Barcelona No. 6 – 28071 Madrid
Tel: 91 34 766 60
Fax: 9134 767 20
E-mail: jcaballe@mapya.es

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

SCHAUENBERG Pierre
Chef de la Section Cultures Spéciales et Economie
Vinicole
Office Fédéral de l'Agriculture
Mattenhofstrasse 5 CH - 3003 Berne
Tel: + 41 31 324 84 21
Fax: + 41 31 323 05 55
E-mail: pierre.schauenberg@blw.admin.ch
Head of Delegation

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

KOSIYACHINDA Suraphong

Chairman of Subcommittee of Fresh Fruits and Vegetables
Thai Industrial Standards Institute
578 SOI 12 NGARMWONG WAN 25 Nontaburi
11000, Thailand
Tel: (662) 588 1764
Fax: (662) 588 1764
Head of Delegation

PEANEE Nalinthip

Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street, Ratchathewi Bangkok 10400,
Thailand
Tel: (662) 20 23 348
Fax: (662) 24 87 987
E-mail: nalintip@tisi.go.th

TUMRONGSISKUL Juntip

Department of Agriculture
Agriculture and Cooperative Ministry Paholyothin
Rd, Bangkok 10900 Thailand
Tel: 662 - 57 93 577
Fax: 662 - 56 14 695
E-mail: juntip@doa.go.th

PUTHIKAMPOL Phasana

Counsellor
Ministry of Foreign Affairs
Sri Ahudhya Rd, Baangkok 10400 Thailand
Tel: (662) 64 35 000 Ext. 4003
Fax: (662) 64 35 236
E-mail: phasanap@mfa.go.th

UNITED KINGDOM
GRANDE BRETAGNE
REINO UNIDO

WOOLFE Mark

Food Labelling & Standards Division
Food Standards Agency
Rm 123 Aviation House 125 Kingsway London,
United Kingdom WC2B 6NH
Tel: 00 44 207 276 8176
Fax: 00 44 207 276 8193
E-mail: mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk
Head of Delegation

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA

PRIESTER David L

Head, Standardization Section
USDA - AMS, Fruit and Vegetable Prog
1400 Independence Ave, Rm 2049-S, Stop 0240,
Washington, DC 20250-0240
Tel: 202 720 2185
Fax: 202 720 8871
E-mail: david.priester@usda.gov
Head of Delegation

LA FOND Dorian A.

International Standards Coordinator
USDA/AMS
1400 Independence Ave. SW, Stop 0235.
Washington DC 20250
Tel: 202 690 4944
Fax: 202 720 4722
E-mail: dorian.lafond@usda.gov

DAVIDSON Gerald

Assistant to the V.P.
Sunkist Growers
P. O. Box 7888 Van Nuys, CA 91409
Tel: (818) 379 7343
Fax: (818) 379 7511
E-mail: [gdavidson@sunkistgrowers.com](mailto:g davidson@sunkistgrowers.com)

ARCHER Jim

Manager
Northwest Fruit Exporters
105 South 18th St Yakima, WA 98901
Tel: (509) 576 8004
Fax: (509) 576 3646
E-mail: jarcher@goodfruit.com

MATTEN Ellen

Staff Officer, U.S. CODEX Office
U.S. Dept. of Agriculture
14th & Independence Ave., SW Rm 4861 - South
Washington, DC
Tel: (202) 205 7760
Fax: (202) 720 3157
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COMITÉ DE ENLACE DE LOS PAÍSES CITRÍCOLAS
MEDITERRÁNEOS (CLAM)

RAMON SALES Octavio

Presidente
CLAM
San Francisco de Sales, 41, Esc 1, 2ºC, Madrid
28003
Tel: + 34 915 53 26 42 + 34 915 36 06 82
Fax: + 34 915 33 02 51
E-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org

CALABOZO MORAN Luis

Secretario General
CLAM (Comité de Enlace de los Países Citrícolas
Mediterráneos)
San Francisco de Sales, 41, Esc 1, 2ºC, Madrid
28003
Tel: + 34 915 53 26 42 + 34 915 36 06 82
Fax: + 34 915 33 02 51
E-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
CONSEIL DE L'UNION EUROPEË
CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA

LERNHART Andreas

Principal Administrator
Council of the E.U./General Secretariat
175 Rue de la Loi
b-1048 Brussels
Tel: ++ 32 2 285 62 41
Fax: ++ 32 2 285 61 98
E-mail: andreas.lernhart@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMISSION
COMMISSION EUROPEENNE
COMISION EUROPEA

SANTINI Fabien

Commission européenne
DG AGRI C4, L 130 - 09/44
Rue de la Loi, 200 B –
1049 Bruxelles - Belgique
Tel: + 32-2-2953211
Fax: + 32-2-2953709
E-mail: fabien.santini@cec.eu.int

ORGANIZATION FOR THE ECONOMIC
COOPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE
DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)

ORGANIZACIÓN DE COOPERACIÓN Y
DESARROLLO ECONÓMICOS (OCDE)

PORET Sylvie

Administrator
2, rue André Pascal
75775 – Paris Cedex 16 (Francia)
Tel: (33-1) 45 24 95 53
Fax: (33-1) 45 24 78 34
E-mail: Sylvie.Poret@oecd.org

UNIÓN INTERNACIONAL DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN (IUFoST)

MENDEZ RUBELLO Eduardo

Representante Unión Internacional de Ciencia y
Tecnología de la Alimentación
Apartado Postal 60 – 486
Tel: 525 687 44 26
Fax: 525 543 91 89
E-mail: ermendez@datasys.com.mx

UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR
EUROPE (UNECE/UN)
COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES
POUR L'EUROPE (CEPE/ONU)
COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EUROPA (CEPE/ONU)

HEILANDT Tom

Food Standards Officer
UN/ECE
Office 432 Palais des Nations
1211 Geneva 10 (Switzerland)
Tel: + 41 22 917 2450
Fax: + 41 22 917 0041
E-mail: tom.heilandt@unece.org

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF
THE UNITED NATIONS (FAO)
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE ET
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA
LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

LOPES NETO Augusto Simoes

Representante de la FAO en México
A.P. 10783
Tel: 525 652 4903 / 8644 / 8654 / 5311 / 8640
Fax: 525 652 8716
E-mail: FAO-MEX@field.fao.org

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARÍA FAO/OMS

BYRON David

Oficial de Normas Alimentarias
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100, Rome, Italy
Tel: 39 6 57 05 5826
Fax: 39 6 57 05 4593
E-mail: david.byron@fao.org

BRISCO Gracia

Oficial de Normas Alimentarias
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100, Rome, Italy
Tel: 39 6 57 05 2700
Fax: 39 6 57 05 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARÍA TÉCNICA**

LÓPEZ ZARATE Jorge Antonio

Subdirector de Asuntos Internacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 -55) 5729-94-80
Fax: (52-55) 5729-94-84
E-mail: jorgez@economia.gob.mx

MENDOZA FLORES Oscar

Jefe del Departamento de Normalización
Internacional
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 -55) 5729-94-80
Fax: (52-55) 5729-94-84
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

SANCHEZ DELGADO I. Rossana

Jefa de la Oficina del CODEX y COPANT
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 55) 5729-94-80
Fax: (52-55) 5729-94-84

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

SCHONT AVENEL Danielle

Directora de Promoción
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Tel y Fax: (52 55) 5729 94 90
E-mail: dschont@economia.gob.mx

ANAYA GONZALEZ Armando

Subdirector de Promoción
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel y Fax: (52 -55) 5729 94 90
E-mail: aanaya@economia.gob.mx

GUTIERREZ SAHAGUN Jessica

Jefe de Departamento de Promoción
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel y Fax: (52 -55) 5729 94 90
E-mail: jgrez@economia.gob.mx

HERNÁNDEZ MACIAS Jorge

Jefe de Departamento de Capacitación
Dirección General de Normas
Secretaría de economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel y Fax: (52 -55) 5729 94 90
E-mail: jhernan@economia.gob.mx

GOMEZ PIÑA Oscar

Jefe del Departamento de Informática
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52) 5729-94-81

GONZALEZ LOERA Patricia

Dirección de Asuntos Internacionales
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 55)5729 94 80
Fax: (52-55) 5729-94-84

ARZOLA HERRERA Gladys

Dirección de Asuntos Internacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52) 57 29 94 80
Fax: (52 55) 5729-94-84

**CENTRAL DE ABASTO DE LA CIUDAD DE
MÉXICO**

MURRIETA RODRIGUEZ Arturo

Subdirector de Apoyo a la Comercialización
AV. Canal de Rio Churubusco S/N esq. Canal de
Apatlaco. Col Ejidos del Moral
Tel: 56 94 06 83
Fax: 56 00 44 36
E-mail: cabasto9@prodigy.net.mx

MEJIA Ana Gabriela

Coordinadora Apoyo a la Comercialización
Av. Canal de Rio Churubusco S/N esq. Canal de
Apatlaco.
Col Ejidos del Moral
Tel: 56 94 06 83
Fax: 56 00 44 36
E-mail: cabasto9@prodigy.net.mx

**SECRETARIA DE RELACIONES
EXTERIORES**

CALLEJA Guadalupe

Directora de Conferencias
Dirección General de Protocolo
Ricardo Flores Magón N° 1
Tlatelolco, México, D.F.

ALINORM 03/35**Lista de Participantes****RIVAS Salvador**

Subdirector de Area de Conferencias
Dirección General de Protocolo
Ricardo Flores Magón N° 1
Tlatelolco, México, D.F.

GONZALEZ Pedro

Subdirector de Operación de Conferencias
Dirección General de Protocolo
Ricardo Flores Magón N° 1
Tlatelolco, México, D.F.

HUERTA Jesús

Subdirector de Organismos Internacionales
Especializados
Dirección General de Negociaciones Económicas
Internacionales
Reforma N° 175 Piso 10
Col. Cuauhtemoc

DOMÍNGUEZ Kenia

Jefe de Departamento de Sistema Alimentario
Dirección General de Negociaciones Económicas
Internacionales
Reforma N° 175 Piso 10
Col. Cuauhtemo

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE¹
(En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales dulces² de raíces de yuca (mandioca) obtenidas de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las *Euforbiáceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluye la yuca (mandioca) destinada a la elaboración industrial.³

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la yuca (mandioca) deberá:

- estar entera;
- ser de consistencia firme;
- estar sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras;
- estar limpia y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su duración en almacén;
- estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exenta de daños causados por plagas;
- estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exenta de pérdida de color en la pulpa;
- estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraño.⁴

El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no deberá superar los 2 cm de diámetro.

El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio, entre 1 y 1,25 cm de longitud.

2.1.1 La yuca (mandioca) deberá haberse recolectado cuidadosamente, y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y de la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de la yuca (mandioca) deberán ser tales que le permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

La yuca (mandioca) se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

La yuca (mandioca) de esta categoría deberá ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No deberá 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.

¹ Comúnmente conocida en ciertas regiones como casava, manioc, mandioca, tapioca, aipim, etc.

² Las variedades dulces de yuca (mandioca) son aquellas que contienen menos de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno (sobre la base de peso de producto fresco). En todos los casos, la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.

³ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para la Yuca, 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.

⁴ Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

2.2.2 Categoría I

La yuca (mandioca) de esta categoría deberá ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. 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:

- defectos leves de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende la yuca (mandioca) que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando la yuca (mandioca) conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con la siguiente tabla:

Código de calibre	Diámetro (en centímetros)
A	3,5 – 6,0
B	6,1 – 8,0
C	> 8,0

En todos los casos, la yuca no deberá pesar menos de 300g ni tener menos de 20 cm de longitud.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre 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 yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción del producto afectado por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no apta sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca (mandioca) del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

La yuca (mandioca) deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos⁴, 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 especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

La yuca (mandioca) deberá disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de la yuca (mandioca). Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre y tipo (dulce) del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad.

6.1.2 Instrucciones de Preparación

Se requiere la existencia de una leyenda que indique que la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase 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 al embarque.⁵

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁶

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- Peso neto;
- Instrucciones de preparación (véase Sección 6.1.2).

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁵ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

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 correspondientes).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

La yuca (mandioca) deberá ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

La yuca (mandioca) deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento de Criterios Microbiológicos y su Aplicación a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS PITAHAYAS

(En el Trámite 6)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las especies y variedades comerciales de pitahayas obtenidas de los géneros *Selenicereus e Hylocereus*, de la familia de las *Cactaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las pitahayas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las pitahayas deberán:

- estar enteras;
- estar exentas de rajaduras en la corteza;
- ser de consistencia firme;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar sin espinas;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;²
- estar dotadas de un pedúnculo o tallo con una longitud comprendida entre los 15 y 25 mm;
- estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.

2.1.1 Las pitahayas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez³, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las pitahayas deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Las pitahayas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Las pitahayas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características 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, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Pitahayas, 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.

² Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

³ La madurez de las pitahayas amarillas puede medirse visualmente a partir de su coloración externa y confirmada al examinar el contenido de pulpa, así como por medio de la prueba de yodo.

2.2.2 Categoría I

Las pitahayas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. 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:

- defectos leves de forma;
- defectos leves en la corteza que no excedan de 1 cm² de la superficie total del fruto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las pitahayas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las pitahayas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos en la corteza que no excedan de 2 cm² de la superficie total del fruto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina en base al peso del fruto, de acuerdo con a la siguientes tabla:⁴

Código de Calibre	Peso por Unidad (en gramos)	
	Amarillas	Rojas/Blancas
A	110-150	110-150
B	151-200	151-200
C	201-260	201-250
D	261-360	251-300
E	>361	301-400
F	-----	401-500
G	-----	501-600
H	-----	601-700
I	-----	>701

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre 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 las pitahayas 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.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de las pitahayas 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.

⁴ En el caso de las pitahayas amarillas, se puede utilizar el número de unidades por envase.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las pitahayas 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.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de las pitahayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por pitahayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las pitahayas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,⁵ 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 pitahayas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las pitahayas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase 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 envase 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 al embarque.⁶

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁷

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Tipo comercial definido por el color de la piel⁸ (amarilla, roja o blanca).

6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

⁵ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁶ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

⁷ 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).

⁸ En algunas regiones, éste también se puede definir por el color de la pulpa

6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o grama de pesos en gramos);
- Número de unidades (facultativo);
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Las pitahayas deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las pitahayas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

**PROYECTO DE DISPOSICIONES REVISADAS
(SECCIÓN 3 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES
Y
SECCIÓN 6.2.4 – IDENTIFICACIÓN COMERCIAL)
DE LAS
NORMAS CODEX PARA LA LIMA-LIMÓN, CITRUS GRANDIS Y CITRUS PARADISI
(En el Trámite 8)**

NORMA CODEX PARA LA LIMA-LIMÓN

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con la siguiente tabla:

Código de calibre	Diámetro (mm)
1	58 - 67
2	53 - 62
3	48 - 57
4	45 - 52
5	42 - 49

La Lima-limón puede envasarse por número de frutos. En este caso, siempre que se mantenga la homogeneidad de calibres exigida por la Norma, la gama de calibres contenida en el envase puede no corresponder a un único código de calibre, sino comprender dos códigos consecutivos.

Se excluye la Lima-limón de un diámetro inferior a 42 mm.

La homogeneidad en el calibre corresponde a las escala de calibres indicada más arriba, excepto en los siguientes casos:

- (i) para los frutos dispuestos en capas regulares en el envase, incluidos los envases unitarios destinados a la venta al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande, en un único código de calibre o, en el caso de la lima-limón envasada por número de frutos, en dos códigos consecutivos, no deberá superar los 7 mm (para códigos de calibre del 1 a 5).
- (ii) para los frutos que no se presentan en capas regulares en los envases y los frutos presentados en envases unitarios rígidos destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo envase no deberá superar la gama de la categoría de calibre apropiada en la escala de calibres o, en el caso de la lima-limón envasada por número de frutos, la gama en milímetros de uno de los dos códigos consecutivos pertinentes.
- (iii) para los frutos presentados en envases a granel y los frutos presentados en envases unitarios no rígidos (redes, bolsas) destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo lote o envase, no deberá superar la gama que se obtenga agrupando tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

6.2.4 Identificación Comercial

(Sólo guión 4)

- código de calibre (o, si los frutos envasados según el número de frutos llevan dos códigos consecutivos, códigos de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm) y número de frutos, en el caso de frutos dispuestos en capas en el envase.

NORMA CODEX PARA EL *Citrus grandis*

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso o el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con la siguiente tabla:

Código de calibre	Peso (g)	Diámetro (mm)
0	> 1900	> 170
1	1701- 1900	156 – 170
2	1501 – 1700	148 – 162
3	1301 – 1500	140 – 154
4	1101 – 1300	132 – 146
5	901 - 1100	123 – 138
6	701 – 900	116 – 129
7	400 - 700	100 - 118

El *Citrus grandis* puede envasarse por número de frutos. En este caso, siempre que se mantenga la homogeneidad de calibres exigida por la Norma, la gama de calibres contenida en el envase puede no corresponder a un único código de calibre, sino comprender dos códigos consecutivos.

Se excluyen el *Citrus grandis* de un peso inferior a 400 g o un diámetro menor a 100 mm.

La homogeneidad en el calibre corresponde a las escala de calibres indicada más arriba, excepto los frutos presentados en envases a granel y los frutos presentados en envases unitarios no rígidos (redes, bolsas) destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo lote o envase, no deberá superar la gama que se obtenga agrupando tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

6.2.4 Identificación Comercial

(Sólo guión 4)

- código de calibre (o, si los frutos envasados según el número de frutos llevan dos códigos consecutivos, códigos de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm) y número de frutos, en el caso de frutos dispuestos en capas en el envase.

NORMA CODEX PARA EL *Citrus paradisi*

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con la siguiente tabla:

Código de calibre	Diámetro (mm)
0	> 139
1	109 – 139
2	100 – 119
3	93 – 110
4	88 – 102
5	84 – 97
6	81 – 93
7	77 – 89
8	73 – 85
9	70 - 80

El *Citrus paradisi* puede envasarse por número de frutos. En este caso, siempre que se mantenga la homogeneidad de calibres exigida por la Norma, la gama de calibres contenida en el envase puede no corresponder a un único código de calibre, sino comprender dos códigos consecutivos.

Se excluye el *Citrus paradisi* de un diámetro inferior a 70 mm.

La homogeneidad en el calibre corresponde a las escala de calibres indicada más arriba, excepto los frutos presentados en envases a granel y los frutos presentados en envases unitarios no rígidos (redes, bolsas) destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo lote o envase, no deberá superar la gama que se obtenga agrupando tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

6.2.4 Identificación Comercial

(Sólo guión 4)

- código de calibre (o, si los frutos envasados según el número de frutos llevan dos códigos consecutivos, códigos de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm) y número de frutos, en el caso de frutos dispuestos en capas en el envase.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS
(En el Trámite 7)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de naranjas obtenidas de *Citrus sinensis* Osbeck, de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las naranjas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las naranjas deberán estar:

- enteras;
- sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara;
- exentas de indicios de resequedad interna;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- prácticamente exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exentas de daños causados por congelación;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.

2.1.1 Las naranjas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez teniendo en cuenta las características de la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las naranjas deberán ser tales que les permitan:

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

2.1.2 La coloración deberá ser la típica de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción y el período de recolección. Se admiten frutos con coloración verde clara, siempre que no supere un quinto de la superficie total del fruto.

En el caso de las naranjas producidas en áreas donde prevalecen condiciones de altas temperaturas y humedad relativa durante el período de desarrollo, se permiten frutos con coloración verde clara siempre que satisfagan los requisitos mínimos de madurez establecidos en la Sección 2.1.3.

Las naranjas que satisfagan los requisitos establecidos en la Sección 2.1.1. podrán ser “desverdizadas”. Este tratamiento se permite solamente si no se modifican las demás características organolépticas naturales.

2.1.3 Requisitos de Madurez

(SUJETO A DESARROLLO POSTERIOR)

2.2 CLASIFICACIÓN

Las naranjas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Naranjas, 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.

2.2.1 CATEGORÍA “EXTRA”

Las naranjas de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser característicos 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, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las naranjas de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

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:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la piel producidos durante la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc., y;
- defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las naranjas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las naranjas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel producidos durante la formación del fruto como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.;
- defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.;
- piel rugosa;
- alteraciones superficiales de la piel ya sanadas; y
- separación ligera y parcial del pericarpio.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto de acuerdo con la siguiente tabla:

Código de Calibre	Diámetro (mm)
0	92-110
1	87-100
2	84-96
3	81-92
4	77-88
5	73-84
6	70-80
7	67-76
8	64-73
9	62-70
10	60-68
11	58-66
12	56-63
13	53-60

Las naranjas pueden envasarse por número de frutos. En este caso, siempre que se mantenga la homogeneidad de calibres exigida por la norma, la gama de calibres contenida en el envase puede no corresponder a un único código de calibre, sino comprender dos códigos consecutivos.

Se excluyen las naranjas de un diámetro inferior a 53 mm.

La homogeneidad en el calibre corresponde a las escala de calibres indicada más arriba, excepto en los siguientes casos:

- (i) para los frutos dispuestos en capas regulares en el envase, incluidos los envases unitarios destinados a la venta al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande, en un único código de calibre o, en el caso de las naranjas envasadas por número de frutos, en dos códigos consecutivos, no deberá superar los siguientes límites:

Código de Calibre	Diferencia máxima entre el fruto en el mismo envase en mm
0 a 2	11
3 a 6	9
7 a 13	7

- (ii) para los frutos que no se presentan en capas regulares en los envases y los frutos presentados en envases unitarios rígidos destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo envase no deberá superar la gama de la categoría de calibre apropiada en la escala de calibres o, en el caso de naranjas envasadas por número de frutos, la gama en milímetros de uno de los dos códigos consecutivos pertinentes.
- (iii) para los frutos presentados en envases a granel y los frutos presentados en envases unitarios no rígidos (redes, bolsas) destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo lote o envase, no deberá superar la gama que se obtenga agrupando tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre 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 las naranjas 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.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de las naranjas 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.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

Dentro de esta tolerancia, se permite un 5% como máximo de frutos que presenten daños superficiales no sanados, cortes secos o frutos blandos y marchitos.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de las naranjas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

La tolerancia del 10% sólo se aplica a frutos cuyo diámetro no sea inferior a 50 mm.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por naranjas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Además, para la Categoría "Extra" se requiere homogeneidad de coloración.

5.2 ENVASADO

Las naranjas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,² 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 naranjas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las naranjas.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Las naranjas podrán presentarse de la siguiente forma:

- a) Dispuestas en capas regulares, en el envase. Esta forma de presentación es obligatoria para la Categoría "Extra" y facultativa para las Categorías I y II.
- b) No presentadas en envases. Esta forma de presentación sólo se permite para las Categorías I y II.
- c) En envases unitarios para la venta directa al consumidor con un peso máximo de 5 kg constituidos bien sea por el número o el peso de los frutos.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

² Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) 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 envase 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 al embarque.³

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de Identificación (facultativo).⁴

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).⁵

6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Código de calibre para los frutos presentados conforme a la escala de calibres o el código de calibre superior o inferior en el caso de tres calibres consecutivos de la escala de calibres;
- código de calibre (o, si los frutos envasados según el número de frutos llevan dos códigos consecutivos, códigos de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm) y número de frutos, en el caso de frutos dispuestos en capas en el envase;
- Cuando proceda, la indicación del uso de conservantes;
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Las naranjas deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las naranjas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

³ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige 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).

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración explícita de la variedad.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA
(En el Trámite 5)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades (cultivares) comerciales de uvas de mesa obtenidas de *Vitis vinifera* L., de la familia de las *Vitaceae* que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uvas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1. REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los racimos y las bayas/granos de uva deberán estar:

- sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- prácticamente exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

Además, las bayas/granos de uva deberán estar:

- enteras,
- bien formadas;
- normalmente desarrolladas.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto siempre que afecte sólo la piel de las bayas/granos de uva.

2.1.1 Los racimos deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Deberán estar suficientemente desarrollados y mostrar una maduración satisfactoria.

Deberán tener una madurez, medida con refractómetro, igual o mayor a lo señalado en el Anexo de esta Norma o bien tener una relación azúcar/acidez mínima de 20:1.

2.2 CLASIFICACIÓN

Las uvas de mesa se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Las bayas/granos de uva deberán ser de pulpa firme, firmemente adheridas al escobajo, espaciadas homogéneamente a través del mismo y tener su pruina virtualmente intacta.

2.2.2 Categoría I

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad.

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Uvas de Mesa, 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.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción.

Las bayas/granos de uva deberán ser de pulpa firme, bien adheridas al escobajo y, cuando sea posible aún tener su pruina. Ellas, podrán, sin embargo, estar más irregularmente espaciadas a lo largo del escobajo que lo exigido para la Categoría "Extra".

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

- un ligero defecto de forma;
- un ligero defecto de coloración;
- abrasado ligero que sólo afecte la piel.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las uvas de mesa que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1 previa.

Los racimos podrán presentar defectos leves de forma, desarrollo y coloración a condición de que no se vean modificadas por ello las características de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción.

Las bayas/granos de uva deberán ser suficientemente firmes y adheridas al escobajo. Ellas podrán estar más irregularmente espaciadas a lo largo del escobajo que lo exigido para la Categoría I.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las uvas de mesa conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- abrasado ligero por el sol que sólo afecte la piel;
- magulladuras ligeras;
- defectos leves de la piel.

3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del racimo.

3.1 PESO MÍNIMO DEL RACIMO

El peso mínimo de los racimos para uvas de mesa, será el siguiente:

Categoría	Todas las variedades excepto las variedades de baya pequeña que se listan en el Anexo (en gramos)	Variedades de baya pequeña que se listan en el Anexo (en gramos) [Anexo en desarrollo]
"Extra"	200	150
I	150 ²	100
II	100	75

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

² Las uvas de mesa de las variedades Barlinka, La Rochelle y Dauphine, marcadas como uvas de mesa de cosecha tardía (racimos de la cosecha secundaria) pueden ajustarse a un peso mínimo de racimo de 100g, siempre que los racimos tengan la característica torsión del pedúnculo.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en peso, de los racimos 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.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en peso, de los racimos 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.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en peso, de los racimos 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.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

4.2.1 Categoría "Extra" y Categoría I

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría inmediatamente inferior.

4.2.2 Categoría II

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que pesen no menos de 75 g.

4.2.3 Para todas las Categorías

En cada envase para venta directa al consumidor que no supere 1 kg de peso neto, se permitirá ajustar el peso con un racimo que pese menos de 75 g siempre que el racimo en cuestión cumpla todos los demás requisitos de la categoría especificada.

5 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

En la Categoría Extra, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración.

Sin embargo, los envases destinados al consumidor, cuyo peso neto no sobrepase 1 kg, pueden contener mezclas de uvas de mesa de distintas variedades, siempre que sean homogéneos en cuanto a su calidad, su grado de madurez y, para cada variedad en cuestión, su origen.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las uvas de mesa deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,³ 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 uvas de mesa deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

En la categoría “Extra”, los racimos deberán presentarse en una sola capa.

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa.

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

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, [aunque como presentación especial podrá dejarse en el tallo del racimo un fragmento de sarmiento cuya longitud no exceda de 5 cm.]

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Pre-envasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase 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 al embarque.⁴

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁵

6.2.2 Naturaleza del Producto

- “Uva de mesa” si el contenido no es visible desde el exterior,
- Nombre de la variedad, o nombre de las variedades, cuando corresponda.

6.2.3 Origen del Producto

País de origen o, cuando corresponda, países de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Peso neto (facultativo);
- “Uvas de cosecha tardía” cuando corresponda.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Las uvas de mesa deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las uvas de mesa deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

⁴ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

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).

ANEXO

SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS Y SÓLIDOS SOLUBLES UMBRALES EN UVAS DE MESA

VARIETADES	SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS °Brix	UMBRAL DE SÓLIDOS SOLUBLES °Brix ⁶
Almería	16,5	16,0
Beauty Seedless	15,5	15,0
Black Seedless	15,5	14,5
Calmería	16,5	16,0
Cardinal	15,0	14,5
Christmas Rose	16,5	16,0
Crimson Seedless	16,5	15,5
Dawn Seedless	15,5	15,0
Emperor	15,5	15,0
Exótica	14,5	14,0
Flame Seedless	16,0	15,0
Flame Tokay	16,0	15,5
Italia	16,0	14,0
Kyoho	15,5	-
Moscatel Rosada	17,0	16,0
Perlette	15,5	14,5
Queen	15,5	15,0
Red Globe	16,0	14,5
Red Seedless	14,5	-
Ribier	16,0	15,5
Ruby Seedless	16,0	15,0
Sugraone / Superior Seedless	16,0	15,0
Thompson Seedless	16,5	15,5

⁶ El umbral de sólidos solubles corresponden al % mínimo de grados Brix que debe presentar la muestra analizada para hacer uso de la relación azúcar/acidez.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE

(En el Trámite 3)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de tomates obtenidas de *Lycopersicon esculentum Mill.*, de la familia de las *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial.¹

Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:

- “redondos”
- “surcados”
- “oblongos” o “alargados”
- tomates “cereza” (incluidos los tomates “cóctel”).

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1. REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los tomates deberán:

- estar enteros;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

En el caso de los tomates en racimo, los tallos deben estar frescos, sanos, limpios y exentos de hojas y cualquier materia extraña visible.

2.1.1 El desarrollo y condición de los tomates deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Los tomates se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Los tomates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño. Su coloración, según el estado de madurez, deberá ser tal que les permita satisfacer los requisitos establecidos en el último párrafo 2.1.1 *supra*.

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Tomate, 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.

Deberán estar exentos de dorso verde u otros 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 tomates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán tener la pulpa suficientemente firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Deberán estar exentos de grietas y de dorso verde visible. 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 ligero defecto de forma y desarrollo;
- un ligero defecto de coloración;
- defectos leves de la piel;
- magulladuras muy leves.

Además los tomates “asurcados” podrán presentar:

- grietas cicatrizadas que no excedan de 1 cm de longitud;
- protuberancias no excesivas;
- pequeñas cicatrices de forma umbilical no lignificadas;
- suberización del estigma no superior a 1cm²;
- no más de una cicatriz lignificada que no afecte seriamente al aspecto del fruto;
- cicatrices de forma umbilical lignificadas no superiores a 1cm² o una cicatriz lineal cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos sensoriales mínimos especificados en la Sección 2.1 *supra*.

Los tomates deberán ser suficientemente firmes (pero podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la Categoría I) y no deberán presentar grietas sin cicatrizar.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los tomates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma, desarrollo y coloración;
- defectos de la piel o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto;
- grietas cicatrizadas que no excedan de 3 cm de longitud.

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad;
- un ombligo;
- cicatrices lignificadas de forma umbilical no superiores a 2 cm²;
- una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura).

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, de acuerdo con la siguiente tabla.

Las siguientes disposiciones no se aplicarán a los tomates “cereza”: El calibre mínimo se establece en 35mm para los tomates “redondos” y “asurcados” y 30 mm para los tomates “oblongos”.

Código de Calibre	Diámetro (mm)	
	Mínimo ²	Máximo ³
1	de 30	a 34
2	“ 35	“ 39
3	“ 40	“ 46
4	“ 47	“ 56
5	“ 57	“ 66
6	“ 67	“ 81
7	“ 82	“ 101
8	“ 102	En adelante

La aplicación rigurosa de la escala de calibres es obligatoria para los tomates de la Categoría “Extra” y Categoría I.

Esta escala de calibres no se aplicará a los tomates en racimo.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA COLORACIÓN

En la especificación relativa a la declaración de la categoría, deberán utilizarse los siguientes términos, en la descripción del color como una indicación de la fase de madurez de cada lote de tomates maduros.

- **Verde maduro:** cuando, en las zonas tropicales, los tomates presentan un color amarillo.
- **Verde:** cuando la superficie del tomate es completamente de color verde que varía de verde claro a oscuro.
- **Quebrante:** cuando hay un corte definido el color del verde al amarillo-oscuro, rosa o rojo en no más del 10% de la superficie.
- **Jaspeado:** cuando el amarillo, rosa o rojo se presentan en más del 10% pero menos del 30% del fruto.
- **Rosa:** cuando el color rosa o rojo se presentan en más del 30% pero menos del 60% del fruto (no se incluye el amarillo).
- **Rojo:** cuando más del 60% pero menos del 90% del fruto es de color rosa o rojo.
- **Rojo maduro:** cuando más del 90% de la superficie del fruto muestra un color rojo.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de los tomates 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.

5.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los tomates 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.

En el caso de los tomates en racimo, el 5% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

² Cuando el tomate, en posición vertical, puede pasar por una abertura circular del diámetro designado.

³ Cuando el tomate, en cualquier posición, puede pasar por una abertura circular del diámetro designado.

5.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los tomates de cualquier lote que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, siempre y cuando no más del 5% sean defectos ocasionados por daños muy severos originados por insectos y no más del 1% de tomates aplastados, con excepción de los frutos afectados por podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

En el caso de los tomates en racimo, el 10% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las consignaciones y categorías de calidad, se acepta un 10% de tomates que sean más pequeños que el diámetro mínimo estipulado, o más grandes que el diámetro máximo estipulado.

Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de los tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase, con un mínimo de 33 mm para los tomates “redondos” o “asurcados” y de 28 mm para los tomates “oblongos”.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificados por calibre).

Los tomates clasificados en la Categoría “Extra” y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates “oblongos” deberá ser suficientemente uniforme.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

6.2 ENVASADO

Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,⁴ 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.

Los tomates deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los tomates.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:

- (i) Como tomate individual, con o sin cáliz y tallo corto;
- (ii) Como tomates en racimos, es decir, los tomates se presentarán en inflorescencias enteras o en partes de inflorescencias, siempre que cada inflorescencia o una parte de ésta comprenda al menos el número de tomates siguientes:
 - 3 frutos (2 frutos si están preenvasados) o
 - 6 frutos (4 frutos si están preenvasados) si se trata de tomates “cereza”.

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

7. MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase 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 al embarque.⁵

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁶

7.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto “Tomates” o “tomates en racimos” y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones son obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” (o “cóctel”) en racimos o no.
- Nombre de la variedad (facultativo).

7.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre).

7.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

8. CONTAMINANTES

8.1 METALES PESADOS

Los tomates deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los tomates deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

⁵ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

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 correspondientes).

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-199

**LISTA DE PRIORIDADES
PARA LA
NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

FRUTAS	HORTALIZAS
Durian	Rebozuelos (Cantarelos)
Kiwi	Pimientos de Chile (Grindillas)
Granadilla	Ajo
Peras	Cebolla
Piña (revisión)	Pimientos
Fresa	Ñame