

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

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

Agenda items 1, 3, 4, 5, 6 and 7.

CRD12  
Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

19<sup>th</sup> Session  
Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexico, 5 – 9 October 2015

### COMMENTS SUBMITTED BY MEXICO

#### ENGLISH

Mexico supports the efforts and activities of the Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables (CCFFV) in developing standards to facilitate international trade. CCFFV is encouraged to continue developing standards that reflect international trade practices. In addition, the CCFFV should always be guided by the Statements of the Codex Alimentarius Commission, paying particular attention to Article I (a) "protect the health of consumers and ensuring fair practices in food trade."

Mexico is pleased with the growing number of Codex standards for fresh fruits and vegetables, standards being developed by the CCFFV as well as the increasing number of countries participating in its development as well as the leadership role adopted by a large number of countries in the development of these standards.

Subject	Item	Position
1	Adoption of the program	<p>The Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables (CCFFV) will review the provisional program and consider adoption. The provisional agenda was prepared by the Codex Secretary and the Chairman on the basis of the results of the 18th CCFFV session (2014) and the 37th and 38th Sessions of the Codex Alimentarius Commission (CAC) (2014, 2015) and Codex procedures. In this regard:</p> <p><b>Mexico requests to amend the provisional agenda investing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The position of point 4 of the Provisional Agenda: Draft Standard for Garlic, to position 3 which is currently held by the Proposed Draft Standard for Eggplant, thus the following: AGENDA ITEM 3 Proposed Draft Standard for Garlic (at Step 4) AGENDA ITEM 4 Proposed Draft Standard for Eggplant (at Step 4).</li> </ul> <p>Justification: Considering the reports of the 18th CCFFV session, Mexico signed and submitted the development of the Critical Review in a timely manner, and was the first topic to be proposed during that meeting, having agreed that the Ministry would be given the same treatment as priority issues, Mexico requested the right to begin the session to propose the issue, first order with a high percentage of approval at the same among member countries.</p> <p>Mexico also requests to amend the program, by switching the positions of the items:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Item 8 of the agenda Provisional CCFFV Layout for Standards, to item 7 Proposals for new work.</li> </ul> <p>Justification: During previous CCFFV meetings, namely from the first session of the CCFFV in 1987, discussions on the General Model have not come to terms, as more time was needed to discuss the issue. Derived from the efforts made by the Electronic group, coordinated by the United States, Mexico joins the efforts of the group's proposal of an Annex entitled Glossary of Terms as a collaboration to said electronic group in order to encourage the conclusion of the general model that will work as a guideline for the Construction Committee approved standards.</p>

2	a) Matters arising from the Codex Alimentarius Commission and other subsidiary bodies	No comments are required
2	b) Fresh issues raised in other international organizations involved in the standardization of fruit and vegetables	No comments are required
	c) UNECE standards for fresh fruits and vegetables - UNECE standard for Eggplant UNECE Standard for Garlic - UNECE Standard for kiwi - UNECE standard for early dug potato and Consumer potato - General Layout for UNECE standards on fresh fruit and vegetables	No comments are required
3	Proposed Draft Standard for Eggplant (at Step 4). Comments at Step 3	During the 18 <sup>a</sup> CCFFV18 (February 2014) It was requested that in the 37th session of the Codex Alimentarius Commission (CAC) (2014) the new work item on a standard adoption for an eggplant Standard be approved and provide the project document to the Executive Committee (CCEXEC) for critical review. CCFFV18 also established an electronic Working Group (EWG), led by India who work in English to prepare, subject to approval by the CAC, a proposed draft standard for circulation of comments at Step 3 and consideration at its next meeting. Technical Comments: <b>2.1 Minimum requirements</b> <b>Second Vignette, says:</b> - be healthy, appear in the form characteristic of the variety, not affected by rotting or deterioration 1 making it unfit for consumption

- be intact, ~~the calyx and peduncle may be slightly damaged~~; This phrase refers to quality classification and may be cited in Class I and II
- be healthy, fresh, whole;
- be firm;
- be clean and practically free of any visible foreign matter;
- ~~be appear in the form characteristic of the variety and not affected by rotting or deterioration, making it unfit for consumption;~~

Justification: Exclude the phrase: with the characteristic shape of the variety. The inclusion of "the characteristic shape of the variety" is not compatible with the general model for the development of CCFFV standards, so it is recommended that the sentence be deleted.

- practically free of pests and damage caused by them, affecting the general appearance of the product;
- free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- free of any foreign smell and / or taste strange;
- free from damage caused by low temperatures or freezing or high temperatures.

~~fresh in appearance;~~

~~free from bruises or wounds healed importance;~~

- sufficiently developed ~~without the flesh being fibrous or woody and without seeds with excessive development.~~

These amendments include the proposal to amend the vignette two, which now incorporates the ripeness requirement as defined below in 2.1.2

**3. PROVISIONS CONCERNING CALIBER**

To facilitate the development of this chapter, Mexico suggests the modification of the text with the following:

The fruits can be measured by equatorial diameter and length, by counting or by weight, according to the existing commercial practices. When the size of the aubergine is determined by reference to its equatorial diameter and length, using the following table is suggested:

<u>Cod e</u>	<u>Equatorial diameter (cm)</u>	<u>Length (cm)</u>
<u>A</u>	<u>Greater than 9.4</u>	<u>Greater than 18</u>
<u>B</u>	<u>8.5 -9.4</u>	<u>16.1 to 18.0</u>
<u>C</u>	<u>7.5 – 8.4</u>	<u>14.1 to 16.0</u>
<u>D</u>	<u>6.5 – 7.4</u>	<u>12.1 to 14.0</u>
<u>E</u>	<u>5.5 – 6.4</u>	<u>10.0 to 12.0</u>
<u>F</u>	<u>Less than 5.5</u>	<u>Less than 10</u>

Note to Table:  
For Extra Class, sizes A, B, C or D are allowed  
For Class I and Class II sizes A, B, C, D , E or F are allowed.

Additional comments: Must be well stated at this point, that the most important thing in this area is the homogeneity of the product in the container.

**4 PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES**

Comment: In Categories I and II, eliminate rot tolerances.

**5 PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION**

**5.1 Homogeneity**

Says:

		<p>The contents of each package must be uniform and contain only aubergines of the same origin, variety or commercial type, quality, color and caliber(if gauging is used).The visible part of the content must be representative of all content. Mexico is in favor of maintaining the text as written up in the two versions.</p> <p><b>5.2 Packing</b></p> <p><b>5.2.1 English version says:</b></p> <p>5.2.1 Description of Containers</p> <p>The containers shall meet the quality, hygiene, ventilation and resistance characteristics to ensure suitable handling, shipping and preserving <del>of the tree tomatoes</del>. Packages must be free of all foreign matter and smell. <b>Writing error: substitute <u>of the tomatoes</u> by aubergines.</b></p>
4	<p>Proposed Draft Standard for Garlic (at Step 4)</p> <p>Comments at Step 3</p>	<p style="text-align: center;">1. PRODUCT DEFINITION</p> <p>This Standard applies to bulbs of commercial varieties of garlic grown from <i>Allium sativum</i> L., of the <i>Alliaceae</i> family, to be supplied fresh, <del>semi-dry or dry</del><sup>1</sup> to the consumer after preparation and packaging. Garlic that have not developed teeth and for industrial processing are excluded.</p> <p>Mexico, respects that at the time, the Codex Minister has included dried garlic in the initial version of the document; Mexico proposes, however, to remove the term dry garlic, considering that this issue would be a matter of the Codex Committee for dehydrated products.</p> <p>Comment: Mexico suggests eliminating the term: "dry" and descriptors which alludes to the term in the body of the standard. However, Mexico is still in favor of maintaining Note 1 in the footer, to promote understanding of the project, leaving the text as follows:</p> <p>This Standard applies to bulbs of commercial varieties of garlic grown from <i>Allium sativum</i> L., of the <i>Alliaceae</i> family, to be supplied fresh, <del>semi-dry or dry</del><sup>1</sup> to the consumer after preparation and packaging. Garlic that have not developed teeth and for industrial processing are excluded.</p> <p>COMMENTS ON THE NOTE 1 IN THE FOOTER: Mexico suggests keeping the footnote 1 page with the following modification: In the Spanish version, replace the word "<del>Stem</del>" by "<u>pseudostem</u>" and the term "<del>outer skin</del>" by <u>external protective leaves</u>.</p> <p><b>2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY</b></p> <p>Second vignette in the Spanish version should read:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- be healthy; products affected by rotting or deterioration in such a way as to <u>make them unfit</u> or <u>unsuitable</u> for consumption shall be excluded;</li> </ul> <p>Delete the sentence that continues after the vignettes:</p> <p><b>For dry garlic:</b></p> <p><del>————— If presented with cut stem, the length should not exceed 3 cm.</del></p> <p><b>2.2.1 "Extra" Category</b></p> <p>Second vignette in the Spanish version, add:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>be intact</u></li> </ul> <p>- In the seventh vignette, it is proposed to amend the second part of the sentence that says, including defects caused by frost or sunburn;</p> <p>The following wording is proposed:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- free of damage caused by low and / or high temperatures; including defects caused by frost or <b>sunburn; heat waves;</b></li> </ul> <p><b>2.2.2 Category I</b></p> <p>In the Spanish version: Replace in the second sentence the term "<del>outer skin</del>" by "<u>external protective leaves</u>."</p> <p><b>3. PROVISIONS CONCERNING CALIBER</b></p> <p>The working document says: The caliber is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the bulb, and then paragraphs 3.1 and 3.2 are described.</p>

		<p>Mexico proposes to unify the text as follows:</p> <p><b>3. PROVISIONS CONCERNING CLASSIFICATION BY CALIBER</b></p> <p><u>Garlic caliber is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the bulb.</u></p> <p><u>From bulbs with diameter of 20 mm, the caliber is determined by intervals of five mm to 75 mm bulbs or more. Depending on the business practices of each country, if gauge codes are used, garlic are classified according to the following table:</u></p> <table border="1" data-bbox="833 423 1302 801"> <thead> <tr> <th><u>Código de calibre</u></th> <th><u>Intervalo del diámetro ecuatorial en mm</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>A</td><td>&gt;75</td></tr> <tr><td>B</td><td>≥ 70-74</td></tr> <tr><td>C</td><td>≥65-69</td></tr> <tr><td>D</td><td>≥60-64</td></tr> <tr><td>E</td><td>≥55-59</td></tr> <tr><td>E</td><td>≥50-54</td></tr> <tr><td>G</td><td>≥50-54</td></tr> <tr><td>H</td><td>≥45-49</td></tr> <tr><td>I</td><td>≥40-44</td></tr> <tr><td>J</td><td>≥35-39</td></tr> <tr><td>K</td><td>≥30-34</td></tr> <tr><td>L</td><td>≥25-29</td></tr> <tr><td>M</td><td>≥20-24</td></tr> <tr><td>N</td><td>&lt;19</td></tr> </tbody> </table> <p><b>6.2.4 Commercial specifications</b></p> <p>Second bullet: bullet Includes information in parentheses.</p> <p>- Caliber expressed by minimum and maximum diameters or bulb caliber code (the latter, optional):</p>	<u>Código de calibre</u>	<u>Intervalo del diámetro ecuatorial en mm</u>	A	>75	B	≥ 70-74	C	≥65-69	D	≥60-64	E	≥55-59	E	≥50-54	G	≥50-54	H	≥45-49	I	≥40-44	J	≥35-39	K	≥30-34	L	≥25-29	M	≥20-24	N	<19
<u>Código de calibre</u>	<u>Intervalo del diámetro ecuatorial en mm</u>																															
A	>75																															
B	≥ 70-74																															
C	≥65-69																															
D	≥60-64																															
E	≥55-59																															
E	≥50-54																															
G	≥50-54																															
H	≥45-49																															
I	≥40-44																															
J	≥35-39																															
K	≥30-34																															
L	≥25-29																															
M	≥20-24																															
N	<19																															
<p>5</p> <p>Proposed Draft Standard for Kiwi (at Step 4)</p> <p>Comments at Step 3</p>		<p><b>2.2. Ripeness Requirements</b></p> <p>It is suggested that the paragraph text be amended , including only the minimum ripeness of the fruit, that is, 6.2 degrees Brix, as was done for the Codex Standard for Table Grapes (CODEX STAN 255-2007) and the Codex Standard for Apples (CODEX STAN 299-2010), among others. However, remove any reference to the harvest, and post-harvest stages preceding mentioned in the text should be omitted from the standard, proposing requirements as follows:</p> <p><u>The fruit must have attained a minimum of at least 6,2 ° Brix or an average dry matter content of 15%.</u></p> <p><b>2.3 Categorization</b></p> <p>2.3.1 and 2.3.2 Extra Class and Class I</p> <p>Delete the sentence:</p> <p><del>"... The ratio between the minimum and maximum diameter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.8."</del> It is considered that this ratio is complex and does not correspond at all to international business practices.</p> <p><b>3. PROVISIONS CONCERNING CALIBER</b></p> <p>Says: Caliber is determined by the weight of the fruit.</p> <p>It is proposed to replace the text with the following sentence:</p> <p><u>Kiwifruit can be measured by counting, weight or diameter or according to pre-existing commercial practices.</u></p> <p>It is suggested to extend the Caliber table, which should be optional.</p> <p>Add at the end of the paragraph the following sentence:</p> <p><u>It does not apply to varieties of kiwi weighing less than or equal to 40 g.</u></p> <p>Or include a table by weight:</p> <p><u>Extra:90 g</u></p> <p><u>Category I: 70 g</u></p> <p><u>Category II: 65 g</u></p> <p><b>4. QUALITY TOLERANCES</b></p> <p>Comment: Mexico proposes that this section adheres to the preset model for each class.</p>																														

		<p><b>Section 5.2</b></p> <p>Mexico is not in favor of including different varieties in one package.</p> <p>6.2.4 Commercial Identification (Size)</p> <p>Says: Caliber (optional) expressed as minimum and maximum weight of the fruit.</p> <p>This phrase limits the labeling of sizes for sizing by weight. The sentence should be amended to include caliber diameter and counting:</p> <p>Proposed addition to be read as follows:</p> <p>Caliber</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>as minimum and maximum weight of the fruit;</u></li> <li>• <u>for minimum and maximum diameter</u></li> <li>• <u>count</u></li> <li>• <u>size and the method used</u></li> </ul>																												
<p>6</p>	<p>Proposed Draft Standard for Potato for consumption (at Step 4) Comments at Step 3</p>	<p><b>2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY</b></p> <p><b>Mexico proposes to simplify as follows, in compliance to the current Standard Layout:</b></p> <p><u>a) be whole;</u></p> <p><u>b) be firm;</u></p> <p><u>c) be in shape and color characteristic of the variety;</u></p> <p><u>d) be healthy; free of pests and diseases;</u></p> <p><u>e) not affected by rotting or deterioration that makes them not fit for consumption;</u></p> <p><u>f) be clean and free of visible foreign matter;</u></p> <p><u>g) free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;</u></p> <p><u>h) free from foreign smell and taste strange internal or external;</u></p> <p><u>i) free from cold damage;</u></p> <p><u>j) free from sprouts; Y</u></p> <p><u>k) present development and a sufficient degree of maturity that allows them to transport, handling and reach their destination in satisfactory condition, and</u></p> <p><u>Footnote: The phytosanitary safety requirements and specifications for the mobilization in the international market, will be in direct competition with the regulations applicable in each country.</u></p> <p><b>3. PROVISIONS CONCERNING SIZE</b></p> <p>Mexico suggests enlarging caliber provisions to include other methods of sizing and proposes the following opening paragraph to this section:</p> <p><u>Potatoes for consumption can be measured by diameter, or in accordance with existing business practices. When sized according to existing business practices, the package must be marked with the size and the method used. In the event that the commercial practice in the country is the use of calibers, the following table can be used for optional use:</u></p> <table border="1" data-bbox="692 1570 1230 1984"> <thead> <tr> <th colspan="2"><u>Size</u></th> <th><u>Diameter in millimeters (mm)</u></th> <th><u>Weight in grams (g)</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"><u>GIANT</u></td> <td><u>Greater than 76</u></td> <td><u>Greater than 371</u></td> </tr> <tr> <td><u>1</u></td> <td><u>A</u></td> <td><u>66 – 75</u></td> <td><u>231 - 360</u></td> </tr> <tr> <td><u>2</u></td> <td><u>B</u></td> <td><u>56 - 65</u></td> <td><u>141 - 230</u></td> </tr> <tr> <td><u>3</u></td> <td><u>C</u></td> <td><u>51 - 55</u></td> <td><u>71 - 140</u></td> </tr> <tr> <td><u>4</u></td> <td><u>D</u></td> <td><u>44 – 50</u></td> <td><u>40 - 70</u></td> </tr> <tr> <td><u>5</u></td> <td><u>E</u></td> <td><u>Less than 44</u></td> <td><u>Less than 30</u></td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Oblong varieties and round potatoes exceeding the maximum size indicated are allowed, provided the maximum difference in size between the smallest and largest tuber in the same package does not exceed 30 mm</u></p>	<u>Size</u>		<u>Diameter in millimeters (mm)</u>	<u>Weight in grams (g)</u>	<u>GIANT</u>		<u>Greater than 76</u>	<u>Greater than 371</u>	<u>1</u>	<u>A</u>	<u>66 – 75</u>	<u>231 - 360</u>	<u>2</u>	<u>B</u>	<u>56 - 65</u>	<u>141 - 230</u>	<u>3</u>	<u>C</u>	<u>51 - 55</u>	<u>71 - 140</u>	<u>4</u>	<u>D</u>	<u>44 – 50</u>	<u>40 - 70</u>	<u>5</u>	<u>E</u>	<u>Less than 44</u>	<u>Less than 30</u>
<u>Size</u>		<u>Diameter in millimeters (mm)</u>	<u>Weight in grams (g)</u>																											
<u>GIANT</u>		<u>Greater than 76</u>	<u>Greater than 371</u>																											
<u>1</u>	<u>A</u>	<u>66 – 75</u>	<u>231 - 360</u>																											
<u>2</u>	<u>B</u>	<u>56 - 65</u>	<u>141 - 230</u>																											
<u>3</u>	<u>C</u>	<u>51 - 55</u>	<u>71 - 140</u>																											
<u>4</u>	<u>D</u>	<u>44 – 50</u>	<u>40 - 70</u>																											
<u>5</u>	<u>E</u>	<u>Less than 44</u>	<u>Less than 30</u>																											

		<p><b>4 PROVISIONS FOR QUALITY TOLERANCES</b></p> <p>The following are proposed:</p> <p>4.1.1. Extra:  <u>No more than 1.0 percent for potatoes which are frozen or affected by rot or wet breakdown</u></p> <p>4.1.2 Category I:  <u>No more than 1,0 percent for potatoes which are frozen or affected by rot or wet breakdown.</u></p> <p>4.1.2 Category I:  <u>No more than 2,0 percent for potatoes which are frozen or affected by wet breakdown</u></p> <p><b>5.1 CONSISTENCY</b></p> <p>It is recommended to add the following sentence immediately after the first:  <u>However, a mixture of products of different varieties of potatoes for consumption may be packed together in a sales package, provided they are of uniform quality and each variety indicated on the package.</u></p> <p>Mexico opposes particularly to include tolerances for sprouted potatoes, so the following sentence should be incorporated:  <u>Do not include any percentage of sprouted potatoes in packaging, as this aspect is reason for rejection.</u></p>
7	Proposals for new work on Codex standards for fresh fruits and vegetables	
	Datin	<p>It is deemed appropriate that this issue be referred to the Committee on Processed Fruits and Vegetables, as the CCFFV mandate does not apply to product and cites the Committee Terms of Processed Fruits and Vegetables for the purposes:</p> <p>"Develop international standards and related texts for all kinds of fruits and vegetables, including but not limited to canned, dried and frozen products, <b>as well as</b> fruit and vegetable juices and nectars. (Amended 2011)."</p> <p><b>Additionally, the active members are reminded that the Codex standard CODEX for Datin Stand 143-1985 is current</b></p>
	Shallot	In favor of Proposal
	Yam	In favor of the proposal to be issued by CCLAC
8	Proposed Layout for Codex standards for fresh fruits and vegetables	<p>Mexico supports the work done by the EWG. As well as proposals arising.</p> <p>Section 6 Labelling should include the handling and storage conditions as an important part of the conservation of the features of the fruit or vegetable transported.</p> <p>Retain the reference to code of practice <i>Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables</i> (CAC/RCP 44-1995) as it is general.</p> <p>Mexico supports the work of the EWG, subject to consideration of a complementary full Standard Layout Annex: Glossary of terms commonly used, these will be available in the form of CDR, in the three languages. Additional references can be found in the text: BASES BIOLÓGICAS DE LA CALIDAD DE LA FRUTA MICHAEL KNEE , ACRIBIA EDITORIAL, 2008 (ISBN 9788420010960)</p>

## FRENCH

Le Mexique appuie les efforts et les activités du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) dans l'élaboration de normes pour faciliter le commerce international. CCFFV est encouragés à poursuivre l'élaboration de normes qui reflètent les pratiques commerciales internationales. En outre, le CCFFV doit

toujours être guidé par la Constitution de la Commission du Codex Alimentarius, en accordant une attention particulière à l'article I (a) "protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire."

Le Mexique se faire plaisir avec le nombre croissant de normes Codex pour les fruits et les légumes frais standards élaborées par le CCFFV ainsi que le nombre croissant de pays participant à son développement ainsi que le rôle de leadership adopté par un grand nombre de pays dans l'élaboration de ces normes.

Sujet	Affaires	Position
1	Adoption du programme	<p>Le Comité du Codex sur fruits et légumes frais (CCFFV) réexaminée le programme provisoire et il envisagera son adoption. L'ordre du jour provisoire a été préparé par le Secrétariat du Codex et le Président sur la base des résultats de la 18ème session du CCFFV (2014) et les 37ème et 38ème sessions de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) (2014, 2015) et les procédures du Codex. À cet égard:</p> <p><b>Le Mexique demande d'amender le programme provisoire en investissent:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La position du point 4 de l'ordre du jour provisoire: Avant-projet de norme pour l'ail, à la position 3, qui détient actuellement l'Avant-projet de norme pour aubergine, restant ainsi:</li> </ul> <p>SUJET DU PROGRAMME 3 Avant-projet de norme pour l'ail (dans le Démarche 4)  SUJET DU PROGRAMME 3 Avant-projet de norme pour aubergine (dans le Démarche 4).</p> <p>Justification</p> <p>Considérant les rapports de la 18ème session du CCFFV, le Mexique a signé et présenté le développement de l'examen critique en temps opportun, et il a été le premier sujet qui sera proposé lors de cette réunion, après avoir convenu que le Secrétariat aurait le même traitement que les questions prioritaires, le Mexique a demandé le droit d'ouvrir une session sur la question de proposer, de premier ordre avec un pourcentage élevé d'approbation en même entre les pays membres.</p> <p>Également, le Mexique demande d'amender le programme provisoire en investissent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La position du point 8 du programme provisoire Schéma général pour les Normes CCFFV, à point 7 Proposition de nouveaux travaux.</li> </ul> <p>Justification</p> <p>Au cours des réunions précédentes CCFFV, à savoir de la première session du CCFFV en 1987, les discussions sur le Schéma général n'ont pas abouti en vertu de ne sont pas comptées dans le temps nécessaire pour discuter de la question. Dérivée des efforts déployés par le groupe électronique, coordonné par les États-Unis, le Mexique se joint aux efforts de la proposition du groupe d'une annexe intitulée Glossaire des termes comme entrée pour ledit groupe électronique afin d'encourager la conclusion du Schéma général qui servira de ligne directrice pour la Comité de renforcement des normes approuvées.</p>
2	a) Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires	Les commentaires ne sont pas nécessaires.
2	b) Questions découlant dans d'autres organisations internationales impliquées dans la normalisation des fruits et	Les commentaires ne sont pas nécessaires.



	légumes frais.	
	<p>c) Normes de la CEE pour les fruits et légumes frais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme de la CEE pour l'aubergine</li> <li>Norme de la CEE pour l'ail</li> <li>- Norme de la CEE pour le kiwi</li> <li>- Norme de la CEE pour la pomme de terre précoce et la pomme de terre de consommation</li> <li>- Schéma général pour les normes de la CEE sur fruits et légumes frais</li> </ul>	Les commentaires ne sont pas nécessaires.
3	<p>Avant-projet de norme pour aubergine (dans le Démarche 4)</p> <p>Observations dans le Démarche 3</p>	<p>Pendant la 18ème CCFFV18 (février de 2014) a été demandé que dans la 37ème réunion de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) (2014) sera adopté le nouveau sujet Travail sur une Norme d'aubergines et de transmettre le document de projet au Comité Exécutif (CCEXEC) pour son examen critique. Le CCFFV18 a également créé un groupe de travail électronique (GTE), dirigé par l'Inde lequel a travaillé en Anglais afin de préparer, sous réserve de l'approbation du CAC, un avant-projet de norme pour la circulation des observations dans le Démarche 3 et en considération sa prochaine réunion.</p> <p>Commentaires techniques:</p> <p><b>2.1 Exigences minimaux</b></p> <p><b>Seconde vignette, dit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- être en bonne santé, présenter la forme caractéristique de la variété, atteints de pourriture ou détérioration1 rendre impropres à la consommation</li> <li>- être intact, <del>le calice et le pédoncule peut être légèrement endommagé; Cette phrase se réfère à la classification de la qualité et peut être cité dans la catégorie I et II</del></li> <li>- être saines, frais et entiers:</li> <li>- être de consistance solide;</li> <li>- être propre et pratiquement libre de toute matière étrangère visible;</li> <li>- être <del>présents la forme caractéristique de la variété,</del> et libre de pourriture ou de détérioration qui rendant impropres à la consommation;</li> </ul> <p>Justification: Exclure la phrase: avec la forme caractéristique de la variété. L'inclusion de "la forme caractéristique de la variété" n'est pas compatible avec le schéma général pour le développement de normes de CCFFV, il est donc recommandé que la phrase soit supprimée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratiquement libre de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs</li> </ul>

affectant l'aspect général du produit;

- être libre d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation lors du retrait de la chambre froide
- être libre de toute odeur et / ou un goût étrange;
- libre de dommages causés par de basses températures ou gel ou de températures élevées.

~~avoir un aspect frais;~~

~~libre de meurtrissures ou les plaies cicatrisées importance;~~

- suffisamment développé ~~sans la pulpe soit fibreuse ou ligneuse et sans les graines aient un développement excessif.~~

Ces modifications comprennent la proposition d'amender la balle deux qui intègre désormais l'obligation de maturité tel que défini ci-dessous à la section 2.1.2

### 3 DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Pour faciliter le développement de ce chapitre le Mexique suggère la modification du texte avec le texte suivant:

Les fruits peuvent être mesurés par diamètre équatorial et la longueur, par comptage ou par le poids, selon les pratiques commerciales en vigueur. Lorsque la taille de l'aubergine est déterminée par référence à son diamètre équatorial et la longueur suggère d'utiliser le tableau suivant:

<u>Code</u>	<u>Diamètre équatorial (cm)</u>	<u>Longueur (cm)</u>
<u>A</u>	<u>Supérieur à 9.4</u>	<u>Supérieur à 18</u>
<u>B</u>	<u>8.5 -9.4</u>	<u>16.1 à 18.0</u>
<u>C</u>	<u>7.5 – 8.4</u>	<u>14.1 à 16.0</u>
<u>D</u>	<u>6.5 – 7.4</u>	<u>12.1 à 14.0</u>
<u>E</u>	<u>5.5 – 6.4</u>	<u>10.0 à 12.0</u>
<u>F</u>	<u>Moins que 5.5</u>	<u>Moins que 10</u>

Note à la table:

Pour la catégorie Extra classe A, B, C ou D sont autorisés

Pour la classe I et classe II A, B, C, D sont autorisés, E ou F.

Autres commentaires: Doivent être plutôt limités à ce point que la chose la plus importante dans ce domaine est l'homogénéité du produit dans le récipient.

### 4 DISPOSITIONS CONCERNANT AUX TOLÉRANCES

Commentaire: Dans les catégories I et II élimine les tolérances de pourrissent

### 5 DISPOSITIONS CONCERNANT AU PRÉSENTATION

#### 5.1 Homogénéité

Dit:

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité, la couleur et la taille (en cas de calibrage). La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

Le Mexique est en faveur du maintien du texte rédigé dans les deux versions.

#### 5.2 Emballage

##### 5.2.1 dans la version anglaise, dit:

##### 5.2.1 Description d'emballages:

Les conteneurs doivent satisfaire aux qualités, d'hygiène, de ventilation et de résistance caractéristiques pour assurer

la manipulation appropriée, d'expédition et de conservation ~~des arbres de tomates.~~

Les paquets doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères **Erreur de rédaction: remplacer les tomates par aubergines.**

4	<p>Avant-projet de norme pour l'ail (dans le Démarche 4)</p> <p>Observations dans le Démarche 3</p>	<p style="text-align: center;"><b>1. DÉFINITION DU PRODUIT</b></p> <p>Cette norme vise les variétés commerciales de bulbes d'ail obtenu de <i>Allium sativum</i> L., de la famille <i>Alliaceae</i>, qui doivent donner frais, <del>demi-sec</del> ou <del>sec</del><sup>1</sup> au consommateur après conditionnement et emballage. Ail qui ne l'ont pas développé les dents et à la transformation industrielle sont exclues.</p> <p>Mexique, qui à son tour respecte le Secrétariat du Codex a inclus l'ail séché dans la version initiale du document; Le Mexique propose toutefois retirer l'ail sec terme, considérant que cette question serait une question du Comité du Codex pour les produits déshydratés.</p> <p>Commentaire: Le Mexique propose l'élimination de la fin sèche et descripteurs à laquelle fait allusion à ce terme dans le corps de la norme. Toutefois, il reste en faveur du maintien de la note 1 de bas de page, de promouvoir la compréhension du projet, laissant le texte comme suit:</p> <p>"Cette norme vise les variétés commerciales de bulbes d'ail obtenu de <i>Allium sativum</i> L., de la famille <i>Alliaceae</i>, qui doivent donner, <del>demi-sec</del> ou <del>sec</del><sup>1</sup> au consommateur après conditionnement et emballage. Ail qui ne l'ont pas développé les dents et à la transformation industrielle sont exclues.</p> <p>COMMENTAIRES SUR LA NOTE 1 DE BAS DE PAGE: Mexique suggère de garder la note 1 de bas de page avec la modification suivante: Dans la version espagnole, remplacer le terme "tige" par "pseudo tige" et le terme "peau extérieure" par <u>feuilles de protection externes</u>.</p> <p><b>2. DISPOSITION CONCERNANT AU QUALITÉ</b></p> <p>Seconde vignette, dans la version espagnole se lire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- être saines; produits atteints de pourriture ou d'altérations qu'ils <del>les rendraient impropres</del> à la consommation doivent être exclu;</li> </ul> <p>Supprimer la phrase qui se poursuit après les vignettes:</p> <p><b>Pour l'ail sec:</b></p> <p style="text-align: center;"><del>Si présenté tiges coupées, la longueur ne doit pas dépasser 3 cm.</del></p> <p><b>2.2.1 Catégorie "Extra"</b></p> <p>Dans la version espagnole se lire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- être intact</li> <li>- Dans le septième point, il est proposé de modifier la deuxième partie de la phrase qui dit, y compris les défauts causés par le gel ou les coups de soleil;</li> </ul> <p>La rédaction proposée est le suivant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exemptes de dommages causés par de basses et / ou hautes températures; y compris les défauts causés par le gel ou <del>coups de soleil</del>; <u>vagues</u> de chaleur;</li> </ul> <p><b>2.2.2 Catégorie I</b></p> <p>Dans la version espagnole: Remplacer dans la deuxième phrase le terme "peau extérieure" par <u>"feuilles de protection externes"</u>.</p> <p><b>3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</b></p> <p>Dans le document de travail dit: Le calibre par le diamètre maximal de la section équatoriale de l'ampoule et ensuite les paragraphes 3.1 et 3.2 sont décrits est déterminé.</p> <p>Le Mexique propose d'unifier le texte comme suit:</p> <p><b>3. DISPOSITION CONCERNANT AU CLASSIFICATION PAR CALIBRAGE</b></p> <p><u>Le calibre de l'ail est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale de l'ampoule.</u></p> <p><u>D'ampoules avec un diamètre de 20 mm, le calibre est déterminé par des intervalles de cinq à 75 mm ampoules ou plus. Selon les pratiques commerciales de chaque pays, si les codes utilisés jauges d'ail sont classés selon le tableau suivant:</u></p>
---	---	---

			<b>Código de calibre</b>	<b>Intervalo del diámetro ecuatorial en mm</b>
			A	>75
			B	≥ 70-74
			C	≥65-69
			D	≥60-64
			E	≥55-59
			F	≥50-54
			G	≥50-54
			H	≥45-49
			I	≥40-44
			J	≥35-39
			K	≥30-34
			L	≥25-29
			M	≥20-24
			N	<19

  

**6.2.4 Spécifications commerciales:**  
 Seconde vignette: Inclure les informations de balle entre parenthèses.  
 - Le calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal de l'ampoule où code de calibre (cette dernière, c'est une option):

  

5	<p>Avant-projet de norme pour le kiwi (dans le Démarche 4)          Observations dans le Démarche 3</p>	<p><b>2.2. Exigences de la Maturité</b>          Il est suggéré que le paragraphe soit modifié le texte, y compris seulement le degré minimal de maturité du fruit, qui est, 6,2 degrés Brix, comme cela a été fait pour la Norme du Codex pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2.007) et la Norme du Codex pour les pommes (CODEX STAN 299 jusqu'au 2010), entre autres.          Cependant, vous devez supprimer toute référence à la récolte et les exigences après la récolte dérivant de l'étape mentionnée dans le texte doivent être omises de la norme, proposant des exigences comme suit:  <u>Le fruit doit avoir atteint un minimum d'au moins 6,2 ° Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de%.</u></p> <p><b>2.3 Classification par catégories</b>          2.3.1 y 2.3.2 Catégorie extra et catégorie I          Supprimé la phrase:  <del>"... La relation entre le minimum et le diamètre maximal de la fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8."</del> Il est considéré que cette relation est complexe et ne correspond pas du tout à des pratiques commerciales internationales.</p> <p><b>3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</b>          Elles disent: Le calibrage est déterminé par le poids du fruit.          Il est proposé de remplacer le texte par la phrase suivante:  <u>Les kiwis peuvent être mesurés par le nombre, le diamètre ou poids ou selon la pratique commerciale</u>          Il est suggéré d'étendre le tableau de calibrage, qui devrait être facultative.          Ajouter à la fin du paragraphe, la phrase suivante:  <u>Il ne concerne pas les variétés de kiwi pesant moins de ou égal à 40 g.</u>          Où inclure une table en poids:  <u>Extra:90 g</u>  <u>Catégorie I: 70 g</u>  <u>Catégorie II: 65 g</u></p> <p><b>4. TOLÉRANCES DE QUALITÉ</b>          Commentaire: Cet article propose que le Mexique adhère au motif prédéfini pour chaque classe.</p> <p><b>Section 5.2</b>          Il ne soit favorable de l'inclusion des variétés différentes dans un seul paquet.</p> <p>6.2.4 Identification Commerciale (Taille)          Elle dit: Calibrage (facultatif) exprimé en poids minimal et maximal des fruits.          Cette phrase limite l'étiquetage des tailles pour le dimensionnement en poids La phrase devrait être modifiée pour inclure calibrage pour diamètre et de comptage:</p>
---	---	---

		<p>Ajout proposé à se lire comme suit:</p> <p>Calibrage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>par le poids minimum et maximum du fruit;</u></li> <li>• <u>par un diamètre minimum et maximum</u></li> <li>• <u>comptage</u></li> <li>• <u>taille et la méthode utilisée</u></li> </ul>																												
6	<p>Avant-projet de Norme pour la pomme de terre de consommation (à l'étape 4) Observations à la démarche 3</p>	<p><b>2. DISPOSITION CONCERNANT AU QUALITÉ</b></p> <p><b>Le Mexique propose simplifier en attachement au Standard Lay-out actuelle, de la manière suivante:</b></p> <p>a) <u>être entiers;</u></p> <p>b) <u>être de consistance solide;</u></p> <p>c) <u>être de forme et couleur caractéristiques de la variété;</u></p> <p>d) <u>être saines; libre de fléau et maladies;</u></p> <p>e) <u>atteints de pourriture ou d'altérations qui leur permet pas propres à la consommation;</u></p> <p>f) <u>être propres et libres de matière étrangère visible;</u></p> <p>g) <u>être libre d'humidité extérieure anormale, à l'exception de faire de la condensation lors du retrait de la chambre froide</u></p> <p>h) <u>libre de quelque autre odeur et goût, internes ou externes étrangères;</u></p> <p>i) <u>libre de dégâts par froid;</u></p> <p>j) <u>libre des choux pousser; et</u></p> <p>k) <u>présenter un développement et degré de maturité qui leur permet de transport, de manipulation et atteignent leur destination dans un état satisfaisant, et</u></p> <p><u>Note de bas de page: Les exigences de innocuité et spécifications phytosanitaires pour la mobilisation sur le marché international, sera en concurrence directe avec les règlements en vigueur dans chaque pays.</u></p> <p><b>3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA TAILLE</b></p> <p>Le Mexique suggère agrandir les dispositions concernant le calibrage pour inclure d'autres méthodes de dimensionnement et propose le paragraphe d'introduction suivante à cette section:</p> <p><u>Les pommes de terre de consommation peuvent être mesurées par le diamètre, ou conformément à des pratiques commerciales existantes. Lorsque sont dimensionnent en fonction de pratiques commerciales existantes, le paquet doit être marqué de la taille et de la méthode utilisée. Dans le cas où la pratique commerciale dans le pays est l'utilisation de jauges Le tableau suivant peut être utilisé pour une utilisation facultative:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Taille</th> <th>Diamètre en millimètres (mm)</th> <th>Poids en grammes (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"><b>GÉANT</b></td> <td>Supérieur à <u>76</u></td> <td>Supérieur à <u>371</u></td> </tr> <tr> <td><u>1</u></td> <td><u>A</u></td> <td><u>66 – 75</u></td> <td><u>231 - 360</u></td> </tr> <tr> <td><u>2</u></td> <td><u>B</u></td> <td><u>56 - 65</u></td> <td><u>141 - 230</u></td> </tr> <tr> <td><u>3</u></td> <td><u>C</u></td> <td><u>51 - 55</u></td> <td><u>71 - 140</u></td> </tr> <tr> <td><u>4</u></td> <td><u>D</u></td> <td><u>44 – 50</u></td> <td><u>40 - 70</u></td> </tr> <tr> <td><u>5</u></td> <td><u>E</u></td> <td><u>Moins que 44</u></td> <td><u>Moins que 30</u></td> </tr> </tbody> </table> <p>Pommes de terre rondes et variétés allongées qui dépassant la taille maximale indiquée sont autorisés, à condition que la différence de taille entre le tubercule le plus petit et le plus grand dans le même paquet ne dépasse pas 30 mm</p> <p><b>4 DISPOSITIONS CONCERNANT AUX TOLÉRANCES DE LA QUALITÉ</b></p> <p>Les suivantes sont proposées:</p>	Taille		Diamètre en millimètres (mm)	Poids en grammes (g)	<b>GÉANT</b>		Supérieur à <u>76</u>	Supérieur à <u>371</u>	<u>1</u>	<u>A</u>	<u>66 – 75</u>	<u>231 - 360</u>	<u>2</u>	<u>B</u>	<u>56 - 65</u>	<u>141 - 230</u>	<u>3</u>	<u>C</u>	<u>51 - 55</u>	<u>71 - 140</u>	<u>4</u>	<u>D</u>	<u>44 – 50</u>	<u>40 - 70</u>	<u>5</u>	<u>E</u>	<u>Moins que 44</u>	<u>Moins que 30</u>
Taille		Diamètre en millimètres (mm)	Poids en grammes (g)																											
<b>GÉANT</b>		Supérieur à <u>76</u>	Supérieur à <u>371</u>																											
<u>1</u>	<u>A</u>	<u>66 – 75</u>	<u>231 - 360</u>																											
<u>2</u>	<u>B</u>	<u>56 - 65</u>	<u>141 - 230</u>																											
<u>3</u>	<u>C</u>	<u>51 - 55</u>	<u>71 - 140</u>																											
<u>4</u>	<u>D</u>	<u>44 – 50</u>	<u>40 - 70</u>																											
<u>5</u>	<u>E</u>	<u>Moins que 44</u>	<u>Moins que 30</u>																											

		<p>4.1.1. Extra: <u>Pas plus de 1,0 pour cent pour les pommes de terre qui sont congelés où affectées par la pourriture ou de panne humide</u></p> <p>4.1.2 Catégorie I: <u>Pas plus de 1,0 pour cent pour les pommes de terre qui sont congelés où affectées par la pourriture ou de panne humide.</u></p> <p>4.1.2 Catégorie II: <u>Pas plus de 2,0 pour cent pour les pommes de terre qui sont congelés où touchés par la panne humide</u></p> <p>5.1 UNIFORMITÉ Il est recommandé d'ajouter la phrase suivante immédiatement après la première: <u>Cependant, un mélange de produits de différentes variétés de pommes de terre de consommation peut être emballé dans un emballage de vente, à condition qu'ils soient de qualité uniforme et chaque variété indiquée sur l'emballage.</u></p> <p>Mexique oppose notamment inclure des tolérances de pommes de terre germées, il devrait donc incorporer la phrase suivante: <u>Ne pas inclure un pourcentage des pommes de terre de pousser dans pomme de terre emballée, car cet aspect est une cause de rejet.</u></p>
7	Propositions de nouveaux travaux sur les normes du Codex pour les fruits et légumes frais	
	Date	<p>On estime approprié que cette sujet soit renvoyée au Comité sur les fruits et légumes transformés, en vertu du mandat du CCFFV ne vaut pas pour ce produit et se cite les Conditions de fruits transformés et légumes pour les fins du comité:</p> <p>”Pour élaborer des normes internationales et textes voisins pour toutes sortes de fruits et légumes, y compris, mais sans s'y limiter, les produits en conserve, séchés et surgelés, <b>ainsi que</b> fruits et légumes jus et nectars. (Modifiée de 2011).”</p> <p><b>En outre rappelle au plein qu'actuellement se compte avec la norme Codex pour Datte CODEX Stand 143-1985</b></p>
	Echalote	En faveur de la proposition
	Ñame	En faveur de la proposition émanant de CCLAC
8	Propose Modèle général pour les normes du Codex pour fruits et légumes frais	<p>Le Mexique appuie le travail accompli par le GTE. Ainsi que les propositions découlant.</p> <p>Dans la section 6 d'étiquetage doit mentionner les conditions de manipulation et de stockage comme une partie importante de la conservation des caractéristiques du fruit ou du légume transporté.</p> <p>Devrait conserver la référence au code du code de pratiques <i>Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables</i> (CAC/RCP 44-1995) qui est général.</p> <p>Mexique pour appuyer le travail du GTE sous réserve du pleine un annexe complémentaire au Standard Lay-out: Glossaire des termes couramment utilisés, ils seront disponibles sous la forme de la CDR, dans les trois langues. Autres références dans le texte: BASES BIOLOGIQUES DE LA QUALITÉ DE LA FRUIT MICHAEL KNEE, Acribia éditorial, 2008 (ISBN 9788420010960)</p>

**SPANISH**

México apoya los esfuerzos y las actividades del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) en el desarrollo de normas para facilitar el comercio internacional. Se alienta al CCFFV para

continuar el desarrollo de normas que reflejan las prácticas comerciales internacionales. Además, el CCFFV siempre debe guiarse por los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, prestando especial atención al Artículo I (a) "proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos."

México se complace con el creciente número de normas Codex para frutas y verduras frescas estándares que están siendo desarrollados por el CCFFV, así como con el creciente número de países que participan en su desarrollo así como con el papel de liderazgo adoptado por un gran número de países en el desarrollo de estas normas.

Tema	Asunto	Posición
1	Adopción del programa	<p>El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) revisará el programa provisional y considerar su adopción. El orden del día provisional fue elaborado por la Secretaría del Codex y el Presidente sobre la base de los resultados de la 18ª reunión del CCFFV (2014) y la 37ª y 38ª Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) (2014, 2015), y los procedimientos del Codex. En tal sentido:</p> <p><b>México solicita enmendar el programa provisional invirtiendo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La posición del punto 4 del Programa Provisional: Anteproyecto de Norma para el Ajo, a la posición 3 que actualmente ocupa el Anteproyecto de Norma para Berenjena, quedando por tanto: TEMA DEL PROGRAMA 3 Anteproyecto de Norma para el Ajo (en el trámite 4) TEMA DEL PROGRAMA 4 Anteproyecto de Norma para Berenjena (en el trámite 4).</li> </ul> <p>Justificación: Tomando en consideración los reportes de la 18ª sesión del CCFFV, México inscribió y presentó el desarrollo del Examen Crítico en tiempo y forma, y fue el primer tema en ser propuesto durante la citada sesión, habiendo acordado el Secretariado que se les daría el mismo tratamiento como temas prioritarios, México solicita su derecho de iniciar la sesión al proponer el tema, en primer orden con un alto porcentaje de aprobación al mismo entre los países miembros. Asimismo, México solicita enmendar el programa invirtiendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La posición del punto 8 del programa provisional Modelo General para las Normas CCFFV, al punto 7 Propuestas de nuevos trabajos.</li> </ul> <p>Justificación: Durante las reuniones del CCFFV anteriores, a saber desde la primera sesión del CCFFV en 1987, los debates sobre el Modelo General no han llegado a término en virtud de no contarse con el tiempo necesario para debatir el tema. Derivado del esfuerzo realizado por el Grupo electrónico, coordinado por Estados Unidos, México suma al esfuerzo del grupo la propuesta de un Anexo intitulado Glosario de Términos como aporte al citado grupo electrónico en aras de fomentar la conclusión del Modelo General que servirá de lineamiento para la construcción homologada de estándares del Comité.</p>
2	a) Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares	No se requieren comentarios.
2	b) Cuestiones planteadas en otros organismos internacionales relacionados con la normalización de las frutas y hortalizas frescas	No se requieren comentarios

	<p>c) Normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norma de la CEPE para la Berenjena</li> <li>- Norma de la CEPE para el Ajo</li> <li>- Norma de la CEPE para el Kiwi</li> <li>- Norma de la CEPE para la Papa Tempranera y la Papa de Consumo</li> <li>- Modelo general para las normas de la CEPE sobre frutas y hortalizas frescas</li> </ul>	<p>No se requieren comentarios</p>
<p>3</p>	<p>Anteproyecto de Norma para la Berenjena (en el Trámite 4)</p> <p>Observaciones en el Trámite 3</p>	<p>Durante la 18ª CCFFV18 (febrero de 2014) se solicitó que en la 37ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) (2014) se aprobara el nuevo tema trabajo sobre una Norma de Berenjenas y transmita el documento de proyecto al Comité Ejecutivo (CCEXEC) para su examen crítico. El CCFFV18 también estableció un Grupo de Trabajo electrónico (GTE), liderado por la India el cual trabajo en inglés para preparar, sujeto a la aprobación del CAC, un anteproyecto de norma para la circulación de observaciones en el Trámite 3 y consideración en su próxima reunión.</p> <p>Comentarios técnicos:</p> <p><b>2.1 Requisitos Mínimos</b></p> <p><b>Segunda Viñeta, dice:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estar sanas, presentar la forma característica de la variedad, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo</li> <li>- estar intactas, <del>el cáliz y el pedúnculo pueden estar ligeramente dañados;</del> <u>Esta frase se refiere a clasificación de calidad y puede citarse en la Clase I y II</u></li> <li>- estar sanas, frescas y enteras;</li> <li>- ser de consistencia firme;</li> <li>- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;</li> <li>- <del>estar presentar la forma característica de la variedad, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;</del></li> </ul> <p>Justificación: Excluir la frase: con la forma característica de la variedad. La inclusión de "la forma característica de la variedad", no es compatible con el Modelo General para la elaboración de normas del CCFFV, por lo que se recomienda que se suprima la frase.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;</li> </ul>



- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o congelación o altas temperaturas.
- tener un aspecto fresco;
- ~~exentas de magulladuras o heridas de importancia cicatrizadas;~~
- ~~suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.~~

Estas modificaciones incluyen la propuesta para modificar la viñeta dos, que actualmente incorpora el requisito de madurez que se define posteriormente en 2.1.2

**3 DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE**

Para facilitar el desarrollo de este capítulo México sugiere la modificación de todo el texto por el siguiente:

Los frutos pueden ser medidos por diámetro ecuatorial y longitud, por conteo o por peso, de acuerdo a las prácticas comerciales preexistentes. Cuando el tamaño de las berenjenas se determine en función de su diámetro ecuatorial y su longitud se sugiere utilizar el siguiente Cuadro:

<u>Código</u>	<u>Diámetro ecuatorial (cm)</u>	<u>Longitud (cm)</u>
<u>A</u>	Mayor a 9.4	Mayor de 18
<u>B</u>	8.5 -9.4	16.1 a 18.0
<u>C</u>	7.5 – 8.4	14.1 a 16.0
<u>D</u>	6.5 – 7.4	12.1 a 14.0
<u>E</u>	5.5 – 6.4	10.0 a 12.0
<u>F</u>	Menor de 5.5	Menor de 10

Nota a la Tabla:

Para la Clase Extra se permiten los tamaños A, B, C ó D

Para las Clases I y Clase II se permiten los tamaños A, B, C, D, E ó F.

Comentario adicional: Deberá quedar bien acotado en este punto que lo más importante en este rubro es la homogeneidad del producto en el envase.

**4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

Comentario: En las Categorías I y II eliminar las tolerancias de podredumbre.

**5 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

**5.1 Homogeneidad**

Dice:

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por berenjenas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, color y calibre (si están clasificados por calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

México está a favor de mantener el texto como se redacta en las dos versiones.

**5.2 Envasado**

**5.2.1 en la versión en inglés dice:**

5.2.1 Description of Containers

The containers shall meet the quality, hygiene, ventilation and resistance characteristics to ensure

suitable handling, shipping and preserving ~~of the tree tomatoes~~. Packages must be free of all foreign matter and smell. **Error de redacción: sustituir of the tomatoes por abeurgines.**

4

Anteproyecto de Norma para

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los bulbos de las variedades comerciales de ajo

<p>el Ajo (en el Trámite 4) Observaciones en el Trámite 3</p>	<p>obtenidos de <i>Allium sativum</i> L., de la familia <i>Alliaceae</i>, que habrán de suministrarse frescos, <del>semisecos o secos</del><sup>1</sup> al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos que no han desarrollado los dientes y los destinados a la elaboración industrial.</p> <p>México, respeta que en su momento el Secretariado del Codex haya incluido al ajo seco en la versión inicial del documento; sin embargo México propone eliminar el término de ajo seco, por considerar que este tema sería competencia del Comité del Codex para Productos Deshidratados.</p> <p>Comentario: México sugiere eliminar el término seco y los descriptores a los que haga alusión al término en el cuerpo de la norma. Sin embargo se mantiene a favor de mantener la Nota 1 a pie de página, para favorecer el entendimiento del proyecto, quedando el texto de la siguiente forma:</p> <p>“Esta Norma se aplica a los bulbos de las variedades comerciales de ajo obtenidos de <i>Allium sativum</i> L., de la familia <i>Alliaceae</i>, que habrán de suministrarse frescos, <del>semisecos o secos</del><sup>1</sup> al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos que no han desarrollado los dientes y los destinados a la elaboración industrial</p> <p>COMENTARIOS A LA NOTA 1 AL PIE DE PAGINA: México sugiere mantener la nota 1 a pie de página, con la siguiente modificación: En la versión en español, sustituir el término “tallo” por “<u>pseudotallo</u>” y el término “<u>piel exterior</u>” por <u>hojas protectoras externas</u>.</p> <p><b>2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD</b></p> <p>Segunda viñeta, en la versión en español debe decir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estar sanos; los productos afectados por podredumbre o deterioro que <u>los hagan que no sean aptos inadecuados</u> para el consumo, deberán excluirse;</li> </ul> <p>Eliminar la frase que continúa después de las viñetas:</p> <p><b>Para el ajo seco:</b></p> <p><del>Si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no debe exceder de 3 cm.</del></p> <p><b>2.2.1 Categoría “Extra”</b></p> <p>En la versión en español, segunda viñeta, agregar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>estar</u> intactos</li> <li>- En la séptima viñeta, se propone modificar la segunda parte de la frase que dice: incluyendo defectos ocasionados por heladas o golpes de sol;</li> </ul> <p>Se propone la siguiente redacción:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas; incluyendo defectos ocasionados por heladas o <del>golpes de sol;</del> <u>ondas</u> de calor;</li> </ul> <p><b>2.2.2 Categoría I</b></p> <p>En la versión en español: Sustituir en la segunda frase el término “<u>piel externa</u>” por el de “<u>hojas protectoras externas</u>”.</p> <p><b>3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE</b></p> <p>En el documento de trabajo dice: El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del bulbo y a continuación se describen los incisos 3.1 y 3.2.</p> <p>México propone unificar el texto como sigue:</p> <p><b><u>3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES</u></b></p> <p><u>El calibre del ajo se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del bulbo.</u></p> <p><u>Partiendo de bulbos con diámetro de 20 mm, el calibre se determinará por intervalos de cinco mm, hasta bulbos con 75 mm o más. Dependiendo de las prácticas comerciales de cada país, en caso de utilizarse Códigos de Calibres los ajos se clasificarán acorde al siguiente Cuadro:</u></p>
---	---

			<b>Código de calibre</b>	<b>Intervalo del diámetro ecuatorial en mm</b>
			A	>75
			B	≥ 70-74
			C	≥65-69
			D	≥60-64
			E	≥55-59
			F	≥50-54
			G	≥50-54
			H	≥45-49
			I	≥40-44
			J	≥35-39
			K	≥30-34
			L	≥25-29
			M	≥20-24
			N	<19

  

**6.2.4 Especificaciones comerciales**  
Segunda viñeta: Incluir a la viñeta la información entre paréntesis.  
- Calibre expresado por los diámetros mínimos y máximos del bulbo o código de calibre (este último, opcional):

5    Anteproyecto de Norma para el Kiwi (en el Trámite 4)  
Observaciones en el trámite 3

**2.2. Requisitos de Madurez**  
Se sugiere que el párrafo se modifique el texto, incluyendo únicamente el grado mínimo de madurez del fruto, es decir, 6.2 grados Brix, como se hizo para la Norma del Codex para las Uvas de Mesa (CODEX STAN 255-2.007) y la Norma del Codex para las Manzanas (CODEX STAN 299 hasta 2010), entre otras. Sin embargo, se deberá eliminar cualquier referencia a la cosecha y los requisitos posteriores a la cosecha que preceden a las etapas mencionadas en el texto debe ser omitido de la norma, proponiéndose la siguiente redacción:  
La fruta debe haber alcanzado un mínimo de al menos 6,2 ° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%.

**2.3 Clasificación por categorías**  
2.3.1 y 2.3.2 Categoría Extra y Categoría I  
Suprimir la frase:  
“... La relación entre el mínimo y máximo diámetro de fruto medido en la sección ecuatorial debe ser de 0.8.” Se considera que esta relación es compleja y no corresponde del todo a las prácticas comerciales internacionales.

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE**  
Dice: El calibre se determinará por el peso de la fruta.  
Se propone sustituir el texto con la siguiente frase:  
Los kiwis pueden ser de medidos por conteo, diámetro o peso o de acuerdo con las prácticas comerciales preexistentes.  
Se sugiere ampliar el Cuadro de Calibres, la cuál debe ser opcional.  
Agregar al final del párrafo la siguiente frase:  
No se aplica a las variedades de kiwi cuyo peso sea menor o igual a 40 g.  
O bien incluir una tabla por peso:  
Extra:90 g  
Categoría I: 70 g  
Categoría II: 65 g

**4. TOLERANCIAS DE CALIDAD**  
Comentario: México propone que este apartado se apegue al Modelo preestablecido para cada clase.

**Sección 5.2**  
No se está a favor de incluir diferentes variedades en un mismo empaque.

6.2.4 Identificación Comercial (Tamaño)  
Dice: Calibre (opcional) expresado por el peso mínimo y máximo de la fruta.  
Esta frase limita el etiquetado de los tamaños para dimensionar en peso. La frase debe modificarse para incluir calibre por diámetro y conteo:  
Propuesta de adición para quedar redactado de la siguiente forma:  
Calibre

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>por el peso mínimo y máximo del fruto;</u></li> <li>• <u>por un diámetro mínimo y máximo</u></li> <li>• <u>conteo</u></li> <li>• <u>tamaño y el método utilizado</u></li> </ul>																												
6	<p>Anteproyecto de Norma para la Papa de Consumo (en el Trámite 4) Observaciones en el trámite 3</p>	<p><b>2 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD</b>  <b>México propone simplificar de la siguiente forma en apego al Standard Layout vigente:</b></p> <p>a) <u>estar enteras;</u>  b) <u>tener consistencia firme;</u>  c) <u>ser de forma y color característicos de la variedad;</u>  d) <u>estar sanas; exentas de plagas y enfermedades;</u>  e) <u>exentas de podredumbre o deterioro que les permita no ser aptos para el consumo;</u>  f) <u>estar limpias y exentas de materia extraña visible;</u>  g) <u>exentas de humedad exterior anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;</u>  h) <u>exentas de cualquier olor y sabor, internos o externos extraños;</u>  i) <u>exenta de daños por frío;</u>  j) <u>exenta de brotes germinativos; y</u>  k) <u>presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente que les permita el transporte, el manejo y la llegada a su destino en condiciones satisfactorias, y</u>  <u>Nota a pie de página: Los requisitos de inocuidad y especificaciones fitosanitarias para la movilización del producto en el mercado internacional, serán competencia directa de las Regulaciones aplicables en cada país.</u></p> <p><b>3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL TAMAÑO</b>  México sugiere ampliar las disposiciones relativas al calibre para incluir otros métodos de dimensionamiento y propone el siguiente párrafo inicial a esa sección:  <u>Las papas de consumo pueden ser medidas por el diámetro, o de acuerdo con las prácticas comerciales preexistentes. Cuando se dimensionen de acuerdo con las prácticas comerciales preexistentes, el paquete debe ser marcado con el tamaño y el método utilizado. En el caso de que la práctica comercial en el país sea el uso de calibres el siguiente cuadro se puede utilizar siendo su uso de carácter opcional:</u></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><u>Tamaño</u></th> <th><u>Diámetro en milímetros (mm)</u></th> <th><u>Peso en gramos (g)</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"><u>GIGANTE</u></td> <td><u>Mayor de 76</u></td> <td><u>Mayor de 371</u></td> </tr> <tr> <td><u>1</u></td> <td><u>A</u></td> <td><u>66 – 75</u></td> <td><u>231 - 360</u></td> </tr> <tr> <td><u>2</u></td> <td><u>B</u></td> <td><u>56 - 65</u></td> <td><u>141 - 230</u></td> </tr> <tr> <td><u>3</u></td> <td><u>C</u></td> <td><u>51 - 55</u></td> <td><u>71 - 140</u></td> </tr> <tr> <td><u>4</u></td> <td><u>D</u></td> <td><u>44 – 50</u></td> <td><u>40 - 70</u></td> </tr> <tr> <td><u>5</u></td> <td><u>E</u></td> <td><u>Menor de 44</u></td> <td><u>Menor de 30</u></td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Papas redondas y variedades alargadas que superen el tamaño máximo indicado están permitidos, siempre que la máxima diferencia de tamaño entre los más pequeños y el tubérculo más grande en el mismo envase no sea superior a 30 mm</u></p> <p><b>4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD</b>  Se proponen las siguientes:  4.1.1. Extra:  <u>No más del 1,0 por ciento para las papas que se congelan o afectadas por la pudrición o avería húmeda</u>  4.1.2 Categoría I:  <u>No más del 1,0 por ciento para las papas que se congelan o afectadas por la</u></p>	<u>Tamaño</u>		<u>Diámetro en milímetros (mm)</u>	<u>Peso en gramos (g)</u>	<u>GIGANTE</u>		<u>Mayor de 76</u>	<u>Mayor de 371</u>	<u>1</u>	<u>A</u>	<u>66 – 75</u>	<u>231 - 360</u>	<u>2</u>	<u>B</u>	<u>56 - 65</u>	<u>141 - 230</u>	<u>3</u>	<u>C</u>	<u>51 - 55</u>	<u>71 - 140</u>	<u>4</u>	<u>D</u>	<u>44 – 50</u>	<u>40 - 70</u>	<u>5</u>	<u>E</u>	<u>Menor de 44</u>	<u>Menor de 30</u>
<u>Tamaño</u>		<u>Diámetro en milímetros (mm)</u>	<u>Peso en gramos (g)</u>																											
<u>GIGANTE</u>		<u>Mayor de 76</u>	<u>Mayor de 371</u>																											
<u>1</u>	<u>A</u>	<u>66 – 75</u>	<u>231 - 360</u>																											
<u>2</u>	<u>B</u>	<u>56 - 65</u>	<u>141 - 230</u>																											
<u>3</u>	<u>C</u>	<u>51 - 55</u>	<u>71 - 140</u>																											
<u>4</u>	<u>D</u>	<u>44 – 50</u>	<u>40 - 70</u>																											
<u>5</u>	<u>E</u>	<u>Menor de 44</u>	<u>Menor de 30</u>																											

		<p><u>podrición blanda o avería húmedad.</u></p> <p>4.1.2 Categoría II:  <u>No más del 2,0 por ciento para las papas que se congelan o afectadas por avería húmeda</u></p> <p>5.1 UNIFORMIDAD  Se recomienda adicionar la siguiente frase, inmediatamente después de la primera:  <u>Sin embargo, una mezcla de productos de diferentes variedades de papas de consumo puede envasarse juntos en un paquete de venta, siempre que sean de calidad homogénea y, se indique cada variedad en el empaque.</u></p> <p>México particularmente se opone a incluir tolerancias a papas brotadas, por lo que se deberá incorporar la siguiente frase:  <u>No se debe incluir ningún porcentaje de brotado en papa envasada, ya que este aspecto es motivo de rechazo.</u></p>
7	Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	
	Dátil	<p>Se estima conveniente que este tema sea remitido al Comité de Frutas y Hortalizas Procesadas, en virtud de que el Mandato del CCFFV no aplica a este producto y se cita el Mandato del Comité de Frutas y Hortalizas Procesadas, para los efectos:</p> <p>"Elaborar normas internacionales y textos afines para todo tipo de frutas y hortalizas elaboradas, incluyendo pero no limitado a los productos enlatados, secos y congelados, <b>así como</b> jugos de frutas y vegetales y néctares. (Modificado de 2011)."</p> <p><b>Adicionalmente se recuerda al pleno que actualmente se cuenta con la norma Codex para Dátil CODEX Stand 143-1985</b></p>
	Echalote	A favor de la Propuesta
	Ñame	A favor de la propuesta por emanar de CCLAC
8	Propuesta de Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas fresca	<p>México apoya el trabajo desarrollado por el GTe. Así como las propuestas emanadas.</p> <p>En la sección 6 de Etiquetado se deben incluir las condiciones de manejo y almacenamiento como parte importante de la conservación de las características del fruto u hortaliza transportada.</p> <p>Se debe mantener la referencia al código de prácticas <i>Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables</i> (CAC/RCP 44-1995) que es general.</p> <p>México en apoyo a la labor del GTe, somete a consideración del pleno un anexo complementario al Standard Layout: Glosario de términos comúnmente utilizados, mismos que estarán disponibles en forma de CDR, en los tres idiomas. Referencias adicionales se encuentran en el texto: BASES BIOLÓGICAS DE LA CALIDAD DE LA FRUTA MICHAEL KNEE , ACRIBIA EDITORIAL, 2008 (ISBN 9788420010960)</p>