

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

ALINORM 91/35

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

19º período de sesiones

Roma, 1-10 de julio de 1991

INFORME DE LA SEGUNDA REUNION DEL COMITE DEL CODEX

SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

Ciudad de México, México, 5-9 de marzo de 1990

Nota: En este documento se incluye la circular CL 1990/16-TFFV.

W/Z5928

S

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAOI Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

CX 5/95.2

CL 1990/16-TFFV

Junio 1990

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

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la segunda reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (ALINORM 91/35)

Se adjunta el informe de la segunda reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas. Será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones, que habrá de celebrarse en Roma del 1º al 10 de julio de 1991.

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA COMISION, PARA SU ADOPCION, PLANTEADAS EN EL INFORME DE LA SEGUNDA REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

Se señalan a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 19º período de sesiones, para adopción, las cuestiones siguientes:

1. Formato General Propuesto de las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, ALINORM 91/35, párrs. 18-26 y Apéndice II.
2. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Piña en el Trámite 5, ALINORM 91/35, párrs. 27-34 y Apéndice III.
3. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Papaya en el Trámite 5, ALINORM 91/35, párrs. 35-43 y Apéndice IV.
4. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Mango en el Trámite 5, ALINORM 91/35, párrs. 44-52 y Apéndice V.

PARTE B: DOCUMENTOS DE INTERES QUE HAN DE ELABORARSE PARA DISTRIBUCION Y/O OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS ANTES DE LA PROXIMA REUNION DEL CCTFFV

1. Anteproyecto de Normas Mundiales del Codex para el Nopal y para la Tuna (México), véase ALINORM 91/35, párr. 61
2. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Carambola (Malasia), véase ALINORM 91/35, párr. 61.
3. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Lichí (Francia), véase ALINORM 91/35, párr. 61.
4. Anteproyecto de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (Estados Unidos), véase ALINORM 91/35, párr.77

5. Anteproyecto de Código de Prácticas para el Control y la Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (España), véase ALINORM 91/35, párr. 77.

PARTE C: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. Anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas en el Trámite 3, ALINORM 91/35, párrs. 67-69 y Apéndice VI.

El Comité acordó distribuir el Glosario Propuesto para que se formularan observaciones, en el entendimiento de que México prepararía y distribuiría un Glosario Revisado para someterlo al examen del Comité en la próxima reunión.

2. Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas en el Trámite 3, ALINORM 91/35, párrs. 70-73 y Apéndice VII.

El Comité acordó distribuir el Glosario Propuesto para que se formularan observaciones, en el entendimiento de que México prepararía y distribuiría un Glosario Revisado para someterlo al examen del Comité en su próxima reunión.

3. Propuestas de Enmiendas a la Lista de Prioridades de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, ALINORM 91/35, párrs. 53-62 y Apéndice VIII.

El Comité adoptó la Lista de Prioridades Revisada y convino en dar un carácter permanente a la petición de propuestas de enmiendas a la lista.

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales que deseen presentar observaciones e información sobre las antedichas cuestiones a enviarlas para el 1º de abril de 1991, al Presidente del Comité, a la dirección siguiente:

Lic. Agustín Portal y Ariosa
Director General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco Nº 6
Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez
Edo. de México
C.P. 53950 México

Se ruega remitir además copia de las observaciones a:

Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Via delle Terme di Caracalla
00100 Roma
Italia

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, en su segunda reunión, llegó en sus deliberaciones a las conclusiones siguientes:

- tomó nota de que la Comisión había adoptado procedimientos propuestos para la Elaboración y Aceptación de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (párr. 8);
- tomó nota de que la Comisión había adoptado la definición propuesta de frutas y hortalizas tropicales frescas (párr. 8);
- tomó nota de que la Comisión había ratificado una resolución para que se mantuviera una estrecha colaboración entre el Codex y la CEPE/OCDE (párr. 9);
- acordó remitir a la Comisión, para su adopción, el Formato General Propuesto de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, revisado (párr. 26);
- acordó adelantar los Anteproyectos de Normas Mundiales del Codex para la Piña, la Papaya y el Mango al Trámite 5 del Procedimiento del Codex para su adopción por la Comisión (párrs. 34, 43 y 52, respectivamente);
- acordó elaborar los Anteproyectos de Normas Mundiales del Codex para el Nopal, la Tuna, la Carambola y el Lichí, para distribuirlos con objeto de que se formularan observaciones y someterlos luego al examen del Comité en su próxima reunión (párr. 61);
- acordó adoptar la Lista de Prioridades de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, revisada (párr. 62);
- acordó suspender el examen de los Métodos de Análisis y Muestreo para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (párr. 65);
- acordó distribuir el Anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes, para que se formularan observaciones en el Trámite 3, en el entendimiento de que se prepararía y distribuiría un Glosario Revisado para someterlo al examen del Comité en su próxima reunión (párr. 68);
- acordó distribuir el Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones para que se formularan observaciones en el Trámite 3, en el entendimiento de que se prepararía y distribuiría un Glosario de Términos revisado para someterlo al examen del Comité en su próxima reunión (párr. 72).
- acordó elaborar Códigos de Prácticas para el Envasado, Transporte, Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, para que se distribuyera luego y se formularan observaciones (párr. 78);
- acordó recabar de otros comités del Codex información concerniente a las disposiciones reglamentarias nacionales relativas a la irradiación, las sustancias para el tratamiento después de la cosecha y los límites para residuos de plaguicidas y contaminantes (párr. 81).

INDICE

Párrafos

INAUGURACION DE LA REUNION	1 - 6
APROBACIONES DEL PROGRAMA PROVISIONAL	7
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE, PLANTEADAS A RAIZ DE LOS TRABAJOS DE LA COMISION Y DE OTROS COMITES CODEX	
- Cuestiones de interés planteadas en el 18º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, julio de 1989	8 - 9
- Cuestiones planteadas en la séptima reunión del Comité coordinador del Codex para Asia	10
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE) Y EN LA ORGANIZACION DE COOPERACION Y DESARROLLO ECONOMICOS (OCDE)	11 - 15
CUESTIONES PLANTEADAS EN OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES:	
- Unión de Países Exportadores de Banano (UPEB)	16 - 17
ANTEPROYECTO DE FORMATO GENERAL DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS	18 - 26
ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PIÑA	27 - 34
ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PAPAYA	35 - 43
ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANGO	44 - 52
PROPUESTAS DE ADICIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS	53 - 62
EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO	63 - 66
ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE NOMBRES CIENTIFICOS Y NOMBRES COMUNES	67 - 69
ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES	70 - 73
PROPUESTAS PARA LA ELABORACION DE CODIGOS DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO, TRANSPORTE, CONTROL E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS	74 - 78
OTRAS CUESTIONES Y TRABAJOS FUTUROS	79 - 82
FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNION	83

APENDICES

APENDICE I	- LISTA DE PARTICIPANTES
APENDICE II	- FORMATO GENERAL DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS
APENDICE III	- ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PIÑA (en el Trámite 5)
APENDICE IV	- ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PAPAYA (en el Trámite 5)
APENDICE V	- ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANGO (en el Trámite 5)
APENDICE VI	- ANTEPROYECTO DE GLOSARIO PROPUESTO SOBRE NOMBRES CIENTIFICOS Y NOMBRES COMUNES
APENDICE VII	- ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES
APENDICE VIII	- LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

INAUGURACION DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

1. La segunda reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas se celebró en Ciudad de México, México, del 5 al 9 de marzo de 1990, por amable invitación del Gobierno de México. A dicha reunión asistieron delegados de los dieciséis países siguientes: Australia, Brasil, Côte d'Ivoire, Cuba, Ecuador, España, Estados Unidos de América, Filipinas, Finlandia, Francia, Guatemala, Haití, Malasia, México, Panamá y Tailandia. También asistió un observador de la Unión de Países Exportadores de Banano (UPEB). La lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaría, se adjunta como Anexo I.
2. El Comité estuvo presidido por el Licenciado Agustín Portal y Uriosa, Director General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Durante la aprobación del informe, el Comité estuvo presidido por el Dr. Emilio Montaña Aubert, Director de la Dirección General de Normas.
3. El Licenciado Antonio Argüelles, Oficial Superior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial de México, inauguró oficialmente la reunión señalando que, en los dos años transcurridos desde la primera reunión, el Comité había demostrado haber desempeñado un importante papel coordinador entre los países productores y los importadores. Elogió la labor del Comité para establecer un consenso internacional sobre normas, con vistas a evitar las consecuencias negativas que comportan las barreras técnicas para el comercio internacional. El Licenciado Argüelles hizo hincapié en la complejidad y en la importancia de los puntos que había de tratar el Comité e hizo destacar su papel como organismo de referencia internacional para la elaboración de normas dirigidas al desarrollo de un comercio agrícola internacional.
4. El Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, Ingeniero Eduardo Méndez Rubello, expuso brevemente los principios y la labor del Codex Alimentarius que tenían por objeto proteger al consumidor y facilitar el comercio internacional de alimentos. La participación e importancia cada vez mayor de los países en desarrollo se había reflejado en la decisión de la Comisión de nombrar a México como el primer país en desarrollo que hospedase un Comité del Codex. El Ingeniero Méndez también hizo notar que gracias a la contribución activa de diversos países en el trabajo de la Comisión se estaba comenzando a llegar a acuerdos de mutuo interés.
5. El Sr. David Byron, Oficial de Normas Alimentarias y miembro de la Secretaría Conjunta FAO/OMS, se dirigió al Comité hablando en nombre del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y del representante de la FAO en México. Al hacer un resumen del período transcurrido entre las dos reuniones del Comité, el Sr. Byron habló sobre el creciente interés y participación de los Gobiernos Miembros del Codex y sobre las considerables mejoras que se habían logrado en la coordinación con otros organismos internacionales que se ocupaban de normalización. El Sr. Byron señaló a la atención de los participantes el papel fundamental que los comités del Codex estaban llamados a desempeñar en las actividades relacionadas con la Ronda Uruguay del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio. El Sr. Byron hizo notar que se había decidido que el GATT recabara el asesoramiento de expertos y la asistencia de organizaciones internacionales, tales como el Codex, para ayudar a prevenir y, si fuera necesario, resolver situaciones de disputa en el sector

agrícola en relación con la reglamentación sanitaria y fitosanitaria. El Sr. Byron agradeció al Gobierno de México por la hospitalidad brindada y los esfuerzos realizados para la preparación de la reunión.

6. El representante de la FAO/OPS, Dr. Ezequiel Paz, expresó el interés de su organización con respecto a los alimentos como posible vehículo de factores de riesgo para la salud humana en las condiciones vigentes de aumento del comercio internacional. También hizo notar la necesidad de realizar un esfuerzo concertado a nivel internacional con miras a mejorar el control de calidad de los alimentos, con objeto de producir alimentos económicamente accesibles y sanos. El representante hizo hincapié en el papel de particular importancia que entrañaban las actividades de los Comités para los países en desarrollo.

APROBACIONES DEL PROGRAMA PROVISIONAL (Tema 2 del programa)

7. El Comité acordó adoptar el programa provisional (CX/TFFV 90/1) en el entendimiento de que el Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Mango se examinaría antes que las normas par la Piña y la Papaya.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE, PLANTEADAS A RAIZ DE LOS TRABAJOS DE LA COMISION Y DE OTROS COMITES CODEX (Tema 3a del programa)

Cuestiones de interés planteadas en el 189 período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, Julio de 1989 (ALINORM 89/40)

8. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFFV 90/2, al examinar esta cuestión y tomó nota de que la Comisión había adoptado las siguientes decisiones sobre las deliberaciones del CCTFFV:

- el formato propuesto para las normas sobre frutas y hortalizas tropicales frescas, se había devuelto al Comité para su revisión (párr. 389);
- los Procedimientos para la Elaboración de las Normas Mundiales del Codex fueron adoptados como aplicables a las frutas y hortalizas tropicales frescas. En el Manual de Procedimiento en relación con el mandato del Comité se había incluido una nota a pie de página sobre la colaboración con la CEPE (párr. 390);
- los Procedimientos para la Aceptación de Normas Mundiales del Codex fueron adoptados como aplicables a las frutas y hortalizas tropicales frescas en el entendimiento de que los gobiernos, al indicar su aceptación, especificarían cuáles eran las disposiciones aplicables para importación o exportación (párr. 391);
- la Comisión aceptó la definición de "zona tropical", en el entendimiento de que se cambiara a "Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas". Esta definición se había incluido en el Manual de procedimiento en relación con el mandato del Comité (párrs. 395-398);

- la Comisión había acordado que el CCTFFV debía continuar con la elaboración de las Normas del Codex para la Papaya, el Mango y la Piña (párrs. 399-404).

9. El Comité tomó nota también de que la Comisión había adoptado o examinado las siguientes cuestiones planteadas en otros Comités del Codex u Organizaciones Internacionales, relacionadas con la labor del CCTFFV:

- la Comisión había adoptado varias recomendaciones hechas por el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su 9ª reunión, respecto a la aceptación de las Normas del Codex por agrupaciones económicas regionales, la coordinación de las actividades de normas alimentarias emprendidas por otras organizaciones internacionales, las directrices para la aceptación de las normas del Codex y los procedimientos de ratificación de las disposiciones de etiquetado estipuladas en las normas del Codex (párrs. 185-189, 218 y 265-266);
- la Comisión había adoptado la sección del Manual de Procedimiento revisado relativa a las "Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales", tal como lo había recomendado el Comité del Codex sobre el Etiquetado de los alimentos en su 20ª reunión (párrs. 267-268);
- la Comisión tomó nota de las observaciones hechas por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa entre las cuales figuraba una resolución adoptada en su 43ª reunión, pero de la cual sólo había ratificado la parte relativa al mantenimiento de una colaboración estrecha entre el Codex y la CEPE (párrs. 60-62, 201-208, 388 y 393);
- la Comisión acogió con beneplácito las propuestas del CCTFFV sobre la colaboración con la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (párr. 392).

Cuestiones planteadas en la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia, Febrero de 1990 (ALINORM 91/15)

10. El Comité tuvo ante sí el documento de sala nº 1 (CX/TFFV 90/2), en el que se hacían destacar las cuestiones tratadas en la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. El Comité tomó nota de que el CCASIA había recomendado que se examinaran los parámetros que reflejan con precisión la situación vigente respecto a los productos en la región de Asia, en particular la adición de las variedades asiáticas en los proyectos de normas para el mango, la papaya y la piña. El CCASIA había pedido también que estas normas se aplicaran en el punto de exportación (párrs. 49-52).

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE) Y EN LA ORGANIZACION DE COOPERACION Y DESARROLLO ECONOMICOS (OCDE) (Tema 3b del programa)

11. La Secretaría presentó el documento de trabajo CX/TFFV 90/3, tal como lo habían presentado las Secretarías de la CEPE y de la OCDE, que contenía información tomada del informe de la 45ª reunión del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de Productos Perecederos (Noviembre de 1989) y del Acta Resumida de la 40ª sesión plenaria del Plan de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas (Mayo de 1989). El Comité también tomó nota de que otras cuestiones de importancia secundaria planteadas en la 41ª sesión plenaria de la OCDE (Diciembre de 1989) fueron remitidas a la Secretaría durante la reunión.

12. El Comité tomó nota de que se había instado al Grupo de Trabajo de la CEPE a colaborar estrechamente con el CCTFFV en un esfuerzo para armonizar sus posiciones sobre las actividades de normalización. El Grupo de Trabajo había formulado observaciones sobre los tres anteproyectos de normas del Codex para el mango, la piña y la papaya y había hecho gran hincapié en que la aceptación de la estructura de las normas de la CEPE en lo referente a los aspectos de calidad comercial de las Normas del Codex, constituirían una excelente base para la colaboración futura. El Grupo de Trabajo aprobó también la Norma definitiva de la CEPE para el Mango.

13. La Delegación de Francia declaró que en su calidad de país miembro de la OCDE y de la CEPE, se percataba plenamente de las consecuencias de que existieran dos normas para el mango, lo cual podría crear una confusión en el comercio internacional por lo que insistió en que el Comité adoptara los requisitos de calidad pertinentes estipulados en la Norma de la CEPE para el Mango.

14. La Delegación de los Estados Unidos de América felicitó a la Secretaría por su eficaz colaboración con la CEPE y otras organizaciones en lo concerniente a la elaboración de normas mundiales del Codex y se mostró de acuerdo en que los aspectos de calidad incluidos en el formato de normas de la CEPE fueran aplicables a la labor del Comité.

15. El Comité tomó nota también de las observaciones hechas en las reuniones 40ª y 41ª celebradas en el marco del Plan de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas, facilitadas por la Secretaría de la OCDE. En la 40ª reunión de la OCDE se hicieron notar las diferencias existentes en la estructura de las normas del Codex y de la CEPE, así como las observadas en las normas propuestas para el mango. En la 41ª reunión de la OCDE se aprobó también la Norma de la CEPE para el Mango.

CUESTIONES PLANTEADAS EN OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (Tema 3c del programa)

Unión de Países Exportadores de Banano (UPEB)

16. El observador de la UPEB informó al Comité sobre la historia y los miembros integrantes de este organismo intergubernamental, del que formaban parte los gobiernos de Colombia, Costa Rica, Guatemala, Nicaragua, Panamá, la República Dominicana y Venezuela. El observador subrayó el interés de la Organización por la labor del Comité. Subrayó el crecimiento del comercio mundial del banano, así como de las actividades de la Unión en pro del mejoramiento de la calidad del mismo. En opinión del observador, el Comité debería dar muy poca prioridad a la normalización del banano.

17. El delegado de Francia objetó dicha sugerencia, argumentando que el banano es un producto muy importante en el comercio mundial. Se consideró innecesario aplazar su normalización.

ANTEPROYECTO DE FORMATO GENERAL DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 4 del programa)

18. Al presentar el documento relativo a este tema (CX/TFFV 90/4) y el documento de sala nº 6, la Secretaría hizo un resumen de la elaboración del Anteproyecto del Formato. Dicha Secretaría recordó que la Comisión había remitido este punto al Comité (ALINORM 89/35-Parte I, Apéndice III) para asegurarse de que se respetara el Formato del Codex para aquellos asuntos que no trataran exclusivamente de la calidad comercial, mientras que el formato de la CEPE debía ser respetado en lo referente a características de calidad (véase párr. 8). El Comité procedió a examinar el Anteproyecto formato punto por punto.
19. La Delegación de Francia, apoyada por las delegaciones de Brasil, Cuba, Malasia y México, propuso que la sección relativa a la descripción del Producto no debería contener referencias a variedades específicas, ya que esto podría resultar demasiado restrictivo. El Comité acordó que en esa sección debería hacerse referencia sólo a las variedades comerciales, y debería especificarse también la especie, el género y la familia.
20. A sugerencia de la Delegación de España, las Delegaciones de Brasil, Francia y Malasia, apoyaron la idea de reunir en una sola las secciones propuestas relativas al Ambito de aplicación y a la Descripción. El Comité aceptó la sección revisada de la Definición del producto y acordó también que se incluyera una declaración sobre la exclusión de los productos destinados a elaboración industrial.
21. La Delegación de España propuso que en la sección revisada de la Definición del producto se incluyera una declaración sobre la aplicabilidad de la norma en el punto de exportación. La Delegación de Guatemala apoyó esta propuesta.
22. La Secretaría explicó que la Comisión ya había establecido anteriormente sus disposiciones sobre el punto de aplicación y había decidido que esta cuestión se abordaba mejor en los procedimientos de aceptación, en vez de hacer una referencia relativa a la importación y exportación en la propia norma (véase párr. 8). Además, se señaló que los procedimientos de aceptación del Codex para las frutas y hortalizas tropicales frescas se aplicaban a los productos, ya fuesen importados o producidos en el país. La Secretaría llegó a la conclusión de que la autoridad máxima en lo que respecta a la aceptación de un producto correspondía al país de importación, aunque se reconoció que tal vez el exportador debía observar también determinados aspectos de la norma para asegurar que los productos lleguen a su punto de destino en buenas condiciones.
23. La Delegación de los Estados Unidos apoyó la decisión de la Comisión. A sugerencia de la Delegación de España, el Comité acordó incluir una nota al pie de la página en el formato general propuesto, con la declaración exacta de la Comisión en lo referente a ese tema (párrafo 391 de ALINORM 89/40).
24. Al examinar la sección relativa a los Requisitos mínimos, el Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Delegación de España, que fue apoyada por la Delegación de Cuba, de incluir la siguiente declaración:

"El desarrollo y la condición del producto deben ser tales que le permitan soportar su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al punto de destino".

25. La Delegación de Francia propuso que en el formato propuesto se separaran claramente las disposiciones referentes a la calidad y la inocuidad. Esta propuesta obtuvo un gran apoyo por parte de las Delegaciones de España y Tailandia por lo que el Comité acordó introducir esta revisión. El Comité también estuvo de acuerdo con la sugerencia de la Delegación de España de incluir referencias generales, en vez de listas de compuestos específicos en las secciones propuestas relativas a aditivos, sustancias para el tratamiento después de la cosecha y residuos de plaguicidas.

26. El Comité adoptó el Anteproyecto de Formato General revisado para someterlo a la aprobación de la Comisión, en el entendimiento de que estas revisiones se aplicarían también a los proyectos de normas que se estaban elaborando. El Anteproyecto de Formato se adjunta al presente informe como Apéndice II.

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PIÑA (Tema 5 del programa)

27. El Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/TFFV 90/5, 90/5-Add. 1 y 90/5-Add. 2, que contenían observaciones escritas sobre el Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Piña (Ap. V, ALINORM 89/35, Parte II) presentadas en respuesta a la circular CL 1988/49-TFFV. Tuvo también ante sí el documento de sala Nº 2, que contenía el Anteproyecto Revisado de la norma para la Piña conforme al formato previamente adoptado (véase párrafo 26).

28. El Comité examinó las observaciones escritas presentadas por Australia, Estados Unidos, Francia, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, Tailandia y la CEPE. Al examinar punto por punto el Anteproyecto de norma, el Comité acordó realizar las siguientes revisiones:

Sección 2.1 Requisitos mínimos

29. Se eliminaron las disposiciones sobre el color, olor y sabor, puesto que el requisito relativo a la ausencia de olores o sabores extraños regulaba ya estas características. La longitud máxima del pedúnculo se incrementó a 2 cm para los casos en que el fruto tuviera pedúnculo. Se eliminaron las secciones concernientes a la consistencia y las enfermedades ya que estos parámetros estaban suficientemente regulados mediante la adición del requisito revisado relativo a la salud y la ausencia de enfermedades y de deterioro. Las disposiciones concernientes a la corona se trasladaron a las secciones relativas a las distintas categorías.

Sección 2.2 Clasificación

30. Se eliminó la referencia a las especificaciones sensoriales de las tres categorías, y, en inglés, el término "ripeness" se cambió por el término "maturity". Se determinó la longitud de la corona para las tres categorías en porcentaje de la longitud de la fruta, según que la corona estuviera recortada o no recortada. La delegación de Francia se opuso que se recortaran las hojas de la corona, por lo que reservó su posición respecto al requisito de la longitud de la corona.

Sección 3. Clasificación por calibres

31. Esta sección se revisó totalmente y se aprobó una nueva tabla de calibres y letras de referencia comúnmente adoptadas en el comercio internacional.

Sección 4.1 Tolerancias de calidad

32. Se combinaron las diferencias de porcentajes de tolerancia referidos a la exportación y a la importación para que reflejaran una cifra aplicable a todas las fases de comercialización.

Sección 6. Etiquetado

33. Se suprimió el requisito referente a la indicación de los tratamientos posteriores a la cosecha. Se revisaron las secciones concernientes a la naturaleza del producto y a la descripción comercial.

34. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma para la Piña al Trámite 5 del Procedimiento del Codex para su aprobación por parte de la Comisión, en el entendimiento de que las revisiones generales introducidas en esta norma se aplicarían también a los anteproyectos de normas para papayas y mangos. El Anteproyecto de Norma se adjunta al presente informe como Apéndice III.

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PAPAYA (Tema 6 del programa)

35. El Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/TFFV 90/6, 90/6-Add.1 y 90/6-Add.2, que contenían las observaciones escritas sobre el Anteproyecto de Norma para Papayas (Ap. VI de ALINORM 89/35-Parte II), presentadas en respuesta a la circular CL 1988/49-TFFV. El Comité tuvo también ante sí el documento de sala Nº 3, que contenía el Anteproyecto Revisado de la Norma para la Papaya, conforme al formato previamente adoptado (véase párrafo 26).

36. El Comité examinó las observaciones escritas presentadas por Australia, Brasil, Estados Unidos, Francia, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, Tailandia y la CEPE. Al examinar punto por punto el Anteproyecto de Norma, el Comité acordó hacer las siguientes revisiones:

Sección 2.1 Requisitos mínimos

37. Se eliminaron las disposiciones sobre el color, olor y sabor puesto que el requisito relativo a la ausencia de olores o sabores extraños regulaba ya estas características. Se agregaron los siguientes requisitos: exento de defectos acentuados, de daños causados por parásitos o plagas, de daños causados por temperaturas de almacenamiento bajas y de enfermedades y deterioro.

Sección 2.2 Clasificación

38. La Delegación de Malasia propuso que en la Norma se añadiera la categoría II, para permitir el comercio con diferentes gamas de calidad para los productos producidos en Asia y en otras regiones del mundo. La delegación elevó esta petición debido a que las dos gamas de calidad propuestas parecían ser demasiado restrictivas. Añadiendo una tercera categoría de calibres para las papayas, se reflejaría con más precisión el auténtico ámbito de aplicación internacional y la participación de los gobiernos miembros del Codex en las actividades de normalización de los comités.

39. Las Delegaciones de México, Estados Unidos y Brasil apoyaron la propuesta de Tailandia. El Comité acordó incluir la nueva categoría II en la Norma para Papayas, basándose como en las características de la categoría I adoptadas anteriormente.

Sección 3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

40. El Comité adoptó una tabla ligeramente revisada de pesos y letras de referencia, en el entendimiento de que el peso mínimo de la fruta sería de 200 gramos.

4.1 Tolerancias de calidad

41. Se combinaron las diferencias de porcentajes de tolerancia referidos a la exportación y a la importación para que reflejaran una cifra aplicable a todas las fases de comercialización.

Sección 6. Etiquetado

42. Se suprimió el requisito referente a la indicación de los tratamientos posteriores a la cosecha. Se revisaron las secciones concernientes a la naturaleza del producto y a la descripción comercial.

43. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma para Papayas al Trámite 5 del Procedimiento del Codex para su aprobación por parte de la Comisión. El Anteproyecto de Norma se adjunta al presente informe como Apéndice IV.

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANGO (Tema 7 del programa)

44. El Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/TFFV-90/7, 90/7-Add.1 y Add.2, que contenían las observaciones escritas sobre el Anteproyecto de Norma para el Mango (Ap. VII, ALINORM 89/35-Parte II), presentadas en respuesta a la circular CL 1988/49-TFFV. El Comité tuvo también ante sí el documento de sala Nº 5, que contenía el Anteproyecto Revisado de la Norma para el Mango, conforme al formato previamente adoptado, (véase párrafo 26). Tal como lo había decidido el Comité, se incluyeron también las secciones correspondientes sobre la calidad estipuladas en la Norma de la CEPE para el Mango.

45. El Comité examinó las observaciones escritas presentadas por Australia, Brasil, Estados Unidos de América, Francia, Indonesia, Kenia, Madagascar, Malasia, Polonia, Tailandia y la CEPE. Al examinar punto por punto el Anteproyecto de Norma, el Comité acordó hacer las siguientes revisiones:

Sección 2.1 Requisitos mínimos

46. Se introdujo un requisito para el pedúnculo, en el entendimiento de que no tendría una longitud mayor de 1 cm, para los casos en que el fruto tuviera pedúnculo. Se eliminó la referencia a la presencia de plagas, porque el Comité decidió que este asunto estaba regulado más eficazmente mediante los controles reglamentarios nacionales de cuarentenas. España y Francia expresaron sus reservas en relación con esta cuestión.

Sección 2.2 Clasificación

47. El Comité acordó retener el requisito concerniente a la medición de las magulladuras cicatrizadas que no excedan de un determinado número de centímetros,

ya que se estimó que este procedimiento tenía una aplicación más fácil que el de los requisitos de porcentaje. La Delegación de México reservó su posición sobre esta cuestión.

Sección 3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

48. El Comité acordó retener los parámetros de clasificación por calibres estipulados en esta sección, en el entendimiento de que en el futuro la Delegación de Australia podría proporcionar más información sobre la relación entre el peso del mango y su tamaño. La Delegación de Australia señaló que según las investigaciones realizadas recientemente la relación entre el peso del mango y su calibre era poco fiable debido a las variaciones en la densidad del fruto. Se indicó que los envasadores australianos aplicaban también la medida del diámetro de la fruta como criterio de clasificación por calibres.

Sección 4.2 Tolerancias de calibre

49. El Comité acordó revisar esta sección para reflejar con mayor precisión las gamas de tolerancias en los distintos grupos de calibres. El Comité aceptó la propuesta de revisión de la Secretaría.

Sección 6. Marcado o Etiquetado

50. El Comité decidió retener en la forma propuesta la sección concerniente a la descripción comercial del producto. Concretamente, deberá declararse el calibre del producto indicando la letra de referencia o la gama de pesos correspondiente. Las Delegaciones de Francia y España reservaron su posición respecto de este asunto, pues declararon que era inapropiado utilizar letras de referencia o gamas de pesos facultativos.

51. El Comité acordó también intercambiar las secciones 6.5 (Irradiación) y 6.6 (Marca de Inspección) para agruparlas mejor con los requisitos afines en el entendimiento de que este cambio se introduciría también en el formato general y otras normas.

52. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma para el mango al Trámite 5 del Procedimiento del Codex para su aprobación por la Comisión. El Anteproyecto de Norma se adjunta al presente informe como Apéndice V.

PROPUESTAS DE ADICIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 8 del programa)

53. El Comité tuvo ante sí, para su examen, los documentos de trabajo CX/TFFV 90/8 y 90/8-Add.1, en los que se resumían las observaciones enviadas por los Gobiernos de Estados Unidos de América, Francia y Tailandia en respuesta a la circular CL 1988/27-TFFV. Se hizo notar también que en el Apéndice IV de ALINORM 89/35-Parte I se resumían los productos clasificados anteriormente por el Comité según un orden de prioridad.

54. El Comité acordó incluir el pomelo (*Citrus grandis* osb.) y el elotito en la lista de prioridades, tal como lo había pedido por escrito el Gobierno de Tailandia. No obstante, se decidió que el maíz tierno figurara provisionalmente

entre corchetes, con objeto de permitir la presentación de datos de apoyo, tales como nombre científico, volumen del comercio de exportación e importación y toda otra información pertinente por las autoridades de Tailandia.

55. La Delegación de México, apoyada por la Delegación de Cuba, hizo hincapié en la importancia comercial del aguacate en el comercio internacional y sugirió la necesidad de incluir el aguacate en la lista de prioridades, con objeto de elaborar una norma del Codex conforme al formato adoptado. La Delegación de México sugirió también que en la lista de prioridades se incluyeran la tuna y el nopal.

56. El Comité acordó incluir la tuna y el nopal en la lista de prioridades, pero señaló que existía ya una norma de la CEPE para el aguacate (FFV-42). La Delegación de España, apoyada por la Delegación de Estados Unidos de América, indicó que la elaboración de una norma Codex para el aguacate sería contraria a la decisión de la Comisión de evitar la duplicación de actividades de la CEPE.

57. La Secretaría, al reconocer la importancia del aguacate para México, indicó la posibilidad de elaborar una norma del Codex para el aguacate, empleando tal vez los aspectos relativos a la calidad estipulados en la norma de la CEPE, como se había hecho recientemente en relación con la Norma para el Mango. Sin embargo, con objeto de evitar toda duplicación de actividades, la Secretaría propuso que se evitara la elaboración de diferentes parámetros de calidad para esta norma.

58. El Comité concluyó que el aguacate podría incluirse provisionalmente en la lista entre corchetes, en el entendimiento de que el Gobierno de México proporcionara una justificación completa, punto por punto, para la elaboración de una norma del Codex por separado, especialmente datos estadísticos sobre exportación y sobre las dificultades con que se tropezaba en el comercio. La Delegación de Cuba declaró que también su país presentaría documentación de apoyo.

59. La Delegación de Australia, con el apoyo de las Delegaciones de México, Francia y Estados Unidos de América, propuso que los países que proponían productos para su normalización, deberían encargarse también de elaborar las normas correspondientes. La Delegación de Australia indicó que los países que presentaban las propuestas, normalmente estarían interesados en emprender la labor de seguimiento y, en su calidad de exportadores, contarían también con los conocimientos y experiencia necesarios. El Comité acordó que el país que presentara la propuesta fuera normalmente quien se encargará de elaborar la norma correspondiente, pero concluyó que este procedimiento no debería ser exclusivo, ya que otros países podrían aportar también conocimientos y datos.

60. El Comité aceptó las sugerencias hechas respectivamente, por las delegaciones de Francia y Malasia de retener en la lista el lichí y la carambola como productos de alta prioridad con vistas a elaborar un anteproyecto de norma en un futuro cercano.

61. El Comité concluyó que México se encargara de elaborar anteproyectos de normas para la tuna y el nopal, y que Francia y Malasia elaboraran anteproyectos de normas para el lichí y la carambola respectivamente. Se acordó hacer circular las normas para que los gobiernos formularan sus observaciones y fueran examinadas por el Comité en su próxima reunión.

62. La lista de prioridades revisada, en la forma adoptada por el Comité, se adjunta al presente informe como Apéndice VIII. El Comité convino en dar un carácter permanente a la petición de propuestas de enmiendas de la lista de prioridades.

EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO (Tema 9 del programa)

63. El Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/TFFV 90/9 y 90/9-Add.1, en los que se resumían las observaciones escritas enviadas en respuesta a la circular CL 1988/27-TFFV por los Gobiernos de Francia, Estados Unidos de América y Tailandia.

64. La Secretaría señaló que si el Comité decidía proceder a la elaboración de métodos de análisis y muestreo, se debería tomar muy en cuenta el hecho de que los procedimientos que se elaboraran fueran aplicables a los productos tropicales en general, en vez de a los productos específicos.

65. El Comité, tras señalar que las cuestiones relativas al análisis y muestreo podrían ser abordadas más eficazmente por las autoridades nacionales de reglamentación, decidió suspender el examen de esta cuestión.

66. Se señaló además que esta decisión no obstaculizaría el establecimiento de parámetros para aditivos, sustancias para el tratamiento después de la cosecha, contaminantes o plaguicidas en relación con las distintas normas para productos básicos, basándose en trabajos de cooperación con los Comités del Codex sobre Aditivos para los Alimentos y Contaminantes o Residuos de Plaguicidas, según sea aplicable.

ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE NOMBRES CIENTIFICOS Y NOMBRES COMUNES

(Tema 10 del programa)

67. El Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 90/10 preparado por la Secretaría Mexicana. El Comité tomó nota de que este documento se estaba preparando con vistas a su publicación para uso exclusivo del Codex.

68. A sugerencia de las Delegaciones de España y Cuba, el Comité acordó hacer circular el glosario propuesto para que se formularan nuevas observaciones en el Trámite 3, en el entendimiento de que México preparara y distribuyera un Glosario revisado antes de la celebración de la tercera reunión del Comité. El Comité acordó también que al elaborar el documento revisado se consultaran los documentos importantes publicados por la Organización Internacional de Normalización.

69. Dicho Glosario se adjunta al presente informe como Apéndice VI.

ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES (Tema 11 del programa)

70. El Comité tuvo ante sí, para su examen, el documento CX/TFFV 90/11, elaborado por la Secretaría Mexicana. La Delegación del Brasil proporcionó también una lista de términos y definiciones a la Secretaría para su examen por el Comité.

71. El Comité tomó nota de que el Glosario de Términos y Definiciones propuesto se estaba elaborando para publicación y uso exclusivo del Codex, y estaba sujeto a ulteriores modificaciones o posibles adiciones por los gobiernos miembros del Codex.

72. Debido al limitado tiempo disponible para el examen de los términos y definiciones propuestos, el Comité acordó hacerlos circular para que se formularan observaciones en el Trámite 3, en el entendimiento de que México preparara y distribuyera un glosario revisado antes de la celebración de la tercera reunión del Comité.

73. El glosario propuesto se adjunta al presente informe como Apéndice VII.

PROPUESTAS PARA LA ELABORACION DE CODIGOS DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO, TRANSPORTE, CONTROL E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 12 del programa)

74. El Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 90/12 y tomó nota de que la Secretaría del Codex había elaborado propuestas en respuesta a la petición hecha por el Comité en su primera reunión.

75. La Secretaría sugirió que los Códigos propuestos se elaboraran independientemente de las Normas del Codex para frutas y hortalizas tropicales frescas, con objeto de permitir la aplicación general de los códigos a todos los productos normalizados por el Comité. La Secretaría sugirió también que en los códigos propuestos se tuvieran en cuenta las responsabilidades básicas de los cultivadores, envasadores, expedidores y comerciantes, con objeto de asegurar que se adoptaran todas las medidas necesarias en relación con la calidad y la inocuidad del producto. La Secretaría subrayó que las normas de categoría, calidad e inocuidad de los productos tropicales deberían aplicarse en los lugares de importación, de venta al por mayor y venta al por menor y, que la labor realizada en las diferentes fases de la comercialización debería orientarse a asegurar la conformidad con las normas a lo largo de este proceso.

76. La Secretaría presentó un resumen de las distintas propuestas para envasado (Parte B), transporte (Parte C) y Control e Inspección (Parte D). La Delegación de los Estados Unidos de América, junto con el apoyo de las Delegaciones de Francia, México y España, señaló la importancia de estos códigos para el comercio internacional de productos tropicales, y estuvo de acuerdo en que se continuara su elaboración.

77. El Comité aceptó el ofrecimiento de la Delegación de los Estados Unidos de América de elaborar anteproyectos de códigos de prácticas para el envasado y el transporte, así como el ofrecimiento de la Delegación de España de elaborar un código de prácticas para el control y la inspección. Se acordó también que al elaborar dichos códigos se tendrían en cuenta las recomendaciones (Parte E) contenidas en el documento de trabajo.

78. El Comité concluyó que se elaboraran los códigos propuestos de forma que se distribuyeran para formular observaciones antes de la siguiente reunión del CCTFFV.

OTRAS CUESTIONES Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 13 del programa)

79. La Delegación de España pidió la asistencia de la Secretaría del Codex para obtener información relativa a estadísticas de comercio y producción para

frutas y hortalizas tropicales, y propuso que la FAO tratase de recabar tales datos sobre los distintos productos tropicales en vez de datos por clases de productos. El delegado también elogió el espíritu de colaboración que reinaba entre el Comité y las CEPE/OCDE, lo cual había contribuido a que se evitara la duplicación de trabajos entre las dos partes, para beneficio del comercio internacional.

80. En respuesta a las preocupaciones expresadas por la Delegación de España, el Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, Ingeniero Eduardo Méndez Rubello, recordó los esfuerzos constantes realizados para mejorar la distribución puntual de los documentos de las reuniones del Codex. Si bien el Presidente señaló las dificultades relativas al servicio de correos, traducción, impresión y otras causas de demora, rogó a los gobiernos miembros del Codex que respondieran rápidamente a las circulares del Codex. Indicó también que este tema sería objeto de examen en la 37ª reunión del Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius en Julio.

81. El Comité tomó nota del interés expresado por la Delegación de Francia en obtener disposiciones reglamentarias nacionales relativas a la irradiación, las sustancias para el tratamiento después de la cosecha, y a los límites para residuos de plaguicidas y contaminantes. El Comité convino en recabar información de los comités del Codex apropiados y de otras autoridades nacionales e internacionales sobre estas cuestiones de reglamentación.

82. El Comité acordó incluir los siguientes temas en el programa para la siguiente reunión:

- Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Piña (en el Trámite 7);
- Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Papaya (en el Trámite 7);
- Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Mango (en el Trámite 7);
- Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Nopal (en el Trámite 4); (México);
- Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Tuna (en el Trámite 4); (México);
- Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Carambola (en el Trámite 4) (Malasia);
- Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el lichí (en el Trámite 4) (Francia);
- Anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (en el Trámite 4) (México);
- Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones (en el Trámite 4) México);
- Anteproyecto de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (en el Trámite 4) (Estados Unidos de América);

- Anteproyecto de Código de Prácticas para el Control y la Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (en el Trámite 4) (España);
- Propuestas para adiciones a la lista de prioridades de frutas y hortalizas tropicales frescas.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNION (Tema 14 del programa)

83. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de celebrar la siguiente reunión del CCTFFV en el segundo semestre de 1991, fijándose como fecha provisional la primera semana de noviembre.

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS
Resumen del estado de los trabajos

Código/Norma	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Formato General de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	--	Comisión, 19º período de sesiones	ALINORM 91/35, Apéndice II
Anteproyecto de Norma del Codex para la Piña	5	Comisión, 19º p.s.	ALINORM 91/35, Apéndice III
Anteproyecto de Norma del Codex para la Papaya	5	Comisión, 19º p.s.	ALINORM 91/35, Apéndice IV
Anteproyecto de Norma del Codex para el Mango	5	Comisión, 19º p.s.	ALINORM 91/35, Apéndice V
Anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes	3	Gobiernos	ALINORM 91/35, Apéndice VI
Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones	3	Gobiernos	ALINORM 91/35, Apéndice VII
Anteproyecto de Norma del Codex para el Nopal y la Tuna	1, 2 y 3	Comité Ejecutivo 37ª reunión México Gobiernos	ALINORM 91/35, párr. 61
Anteproyecto de Norma del Codex para la Carambola	1, 2 y 3	Comité Ejecutivo 37ª reunión Malasia Gobiernos	ALINORM 91/35, párr. 61
Anteproyecto de Norma del Codex para el Lichi	1, 2 y 3	Com. Ejec. 37ª r. Francia Gobiernos	ALINORM 91/35, párr. 61
Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	1, 2 y 3	Com. Ejec. 37ª r. Estados Unidos Gobiernos	ALINORM 91/35, párr. 77
Código de Prácticas para el Control y la Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	1, 2 y 3	Com. Ejec. 37ª r. España Gobiernos	ALINORM 91/35, párr. 77
Procedimientos para la Elaboración y Aceptación de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	--	No se requieren medidas	ALINORM 91/35, párr. 8

Código/Norma	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Lista de Prioridades de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	--	gobiernos	ALINORM 91/35, Apéndice VIII
Definición de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	--	No se requieren medidas	ALINORM 91/35, párr. 8

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Lic. Agustín Portal y Ariosa
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53950 México

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Richard Ford
Embassy of Australia
1601 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D.C. 20036
United States of America

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Ms. Lúcia Helena Bregagnolo Caldas
Chefe do Serviço de Documentação
Técnica da Divisão
Nacional de Alimentos
Secretaria Nacional de Vigilância
Sanitária
Ministério da Saúde
Ed. Anexo-2º Ala A-Sala 209
Brasília - D.F.
CEP: 70.058

Ms. Marineide Martins Borges
Eng. Agrônoma
Esplanada Dos Ministerios
Bloco D-sala 454- 4º andar
Brasília - D.F.
CEP: 70.043

COTE D'IVOIRE

Mme. Condé Toure Dienebou
Comité National pour l'alimentation
et le développement
B.P. V 190, Abidjan

CUBA

Mr. Jorge Borroto Nordelo
Jefe del Depto. Técnico
Empresa Cubafrutas
Calle 23, No. 55, Vedado
Habana

Ms. Herlinda Deroncelé Caignet
O'J' Depto. Normalización del MINCEX
Infanta No. 16, esquina 23
Habana

ECUADOR
EQUATEUR

Ms. Verónica Bustamante
Segundo Secretario
Embajada Ecuador
Tennyson 217
Polanco
México, D.F. 11560

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Erkki Petaja
Customs Counsellor
Helsinki

FRANCE
FRANCIA

Mme. Selma Doyran
Ministerio de Economía
Inspectora, Direction de la
Concurrence, Consommation et
Repression des Fraudes
13, Rue Saint Georges
75436 Paris Cedex 09

GUATEMALA

Lic. Anamaría Dieguez Arevalo
Primer Secretario
Embajada de Guatemala
Explanada 1025
Lomas de Chapultepec
México, D.F. 11000
México

HAITI

Mr. Agib Augustin
Primer Secretario
Embajada de Haiti
Taine 229 - Cuarto Piso
Polanco
México, D.F.
México

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

Mr. Samsuri HJ. Mohtar
Assistant Director
Fama-Kusawa Bld. JLN.
Raja Lumpur

Mr. Basri Zakaria
Senior Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
5064 Kuala Lumpur

Mr. Abdullah Hassan
Senior Research Officer
Food Technology Division
MARDI, P.O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur

**MEXICO
MEXIQUE**

M.V.Z. Ernesto Adolfo Benitez Celorio
Jefe del Departamento de
Normalización de Productos
Alimenticios y Agropecuarios
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez
Edo. de México
C.P. 53950 México, D.F.

MEXICO (Cont'd)

Ing. Yolanda Alvarez Rodriguez
Dirección General de Sanidad Vegetal
(S.A.R.H.)
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127
Col. Coyoacan, México, D.F.

M. en C. Irasema Anaya Sosa
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas
I.P.N.
Carpio y Plan de Ayala
Col. Santo Tomás
México, D.F.

Biol. Rosa María Avila Castro
Dirección General de Fomento al Comercio
Interior - SECOFI
Azafrán No. 18, 2º Piso
México, D.F.

Ma. Guadalupe Chavez García
Jefe de Laboratorio
Mariano Escobedo 353-B Depto. 10-A
México

Dr. Heriberto Barrera Benitez
Secretaria de Relaciones Exteriores
y Asesor de la Dirección General de
Sanidad Vegetal

Ing. Elvia Hernández H.
Prof. Investigador de la Comisión
Nacional de Fruticultura
Insurgentes Sur 476 piso 9
Col. Roma Sur
09850 México, D.F.

Ing. Amada Velez
Jefe del Depto. de Estudios y Análisis
de Plaguicidas
D.G. Sanidad Vegetal-SARH
Gmo. Pérez Valenzuela 127
Coyoacan México, D.F.

I.B.Q. José Luis Chavez Garcia
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez
Edo. de Mexico
C.P. 53950 México, D.F.

MEXICO (Cont'd)

Biol. Fernando Chávez Pérez
Cooperativa Pascual
Clavijero No. 75
Col. Tránsito
México, D.F.

Lic. Gerardo de la Peña G.
Confederación Nacional de Productores
de Hortalizas (C.N.P.H.)
Insurgentes Sur No. 1228-307
Col. del Valle

Lic. Hugo Carmona Islas
Dirección General de Apoyo y Estímulos
a la Producción (S.A.R.H.)
Km. 14.5 Carretera México - Toluca
Palo Alto
México, D.F.

Lic. Alejandro Méndez Pillado
Dirección General de Política
Agrícola (S.A.R.H.)
Lope de Vega No. 125 - Quinto Piso
Col. Polanco
México, D.F.

Dr. Emilio Montaña Aubert
Dirección General de Normas (SECOFI)
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53950 México

Ing. Erendira Moreno M.
Cámara Nacional de la Industria de
la Transformación (CANACINTRA)
Av. San Antonio No. 256 - P.B.
Col. Ampliación Nápoles
México, D.F.

Sr. Roberto Munguía Ramírez
Dirección General de Normas (SECOFI)
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53950 México

Sr. Q. Andrea Ortiz G.
Laboratorios de la Comisión Nacional
Subsistencias Populares (CONASUPO)
Insurgentes Sur No. 3696-B
Col. La Lonja
México, D.F.

MEXICO (Cont'd)

IBQ. Elvira S. Sánchez Cortés
Laboratorios Nacionales de Fomento
Industrial (LANFI)
Av. Industria Militar No. 261
Tecamachalco, Edo. de México
México

IBQ. Gloria Sanchez Diaz
Dirección General de Normas (SECOFI)
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53950 México

Ing. Gustavo Sandoval Chávez
Dirección General de Servicios de
Apoyo y Estímulos a la Producción
(S.A.R.H.)
Km. 14.9 Carretera México - Toluca
Palo Alto
México, D.F.

Ing. Maria de Lourdes San Román
Cámara Nacional de la Industria de
la Transformación (CANACINTRA)
Av. San Antonio No. 256
Col. Ampliación Nápoles
México, D.F.

Sr. Carlos E. Sotomayor Quintero
Gerente Regional
Confederación Nacional de Productores
de Hortalizas (C.N.P.H.)
Insurgentes Sur No. 1228 - 302
Col. del Valle
México, D.F.

Ing. José Luis Zaragoza
Dirección de Desarrollo Agrícola
Ing. Victor M. Galicia Avila
Subdirec. de Comercialización (S.A.R.H.)
Lope de Vega No. 125 - 6º Piso
Col. Polanco, D.F.
México, D.F.

M.V.Z. Eduardo Velarde Govea
Dirección General de Normas (SECOFI)
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Edo. de México
C.P. 53950 México

MEXICO (Cont'd)

Ing. José Lauro Villarreal
Dirección Control Sanitario Alim.
Secretaría de Salud
Donceles No. 39
Col. Centro, D.F.

PANAMA

Deus Navarro
Encargada de Negocios
Embajada de Panamá
Campos Eliseos No. 111-1
Col. Polanco
11560 México, D.F.

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

Mr. Augusto S. Baluyut
Assistant Director
Bureau of Plant Industry
San Andres Malate
Manila

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

Sr. Felipe Mittelbrunn García
Consejero Técnico
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.)
Ministerio de Sanidad y Consumo
Bravo Murillo 4
28071 Madrid

Sr. Eladio Oteiza Gil
Jefe de Servicios, Análisis,
Oferta y Normalización
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1
Madrid 28014

Sr. Miguel Vilches Barros
Jefe del Centro de Inspección y
Comercio Exterior de Granada
Coordinador Nacional Normalización
Comercial Hortofrutícola
SOIVRE
Calle Recogidas, 12-2ª dcha.
Granada 18071

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Miss Suwimol Tikinanond
Commodity Standards Technical Officer
Ministry of Commerce
Dept. of Foreign Trade
Bangkok

Sr. Vichai Kchantmanchu
Commodity Standards Technical Officer
Ministry of Commerce
Dept. of Foreign Trade
Bangkok

Mr. Saroj Thanasunti
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Sierra Vertientes No. 1030
Lomas de Chapultepec
11000 México, D.F.

Srita. Sudaporn Hanpiboon
Segundo Secretario
Embajada de Tailandia
Sierra Vertientes No. 1030
Lomas de Chapultepec
C.P. 11000 México, D.F.

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

Mr. Robert C. Keeney
Deputy Director
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave., S.W.
Washington, D.C. 20250

Mr. Kenneth Mizelle
Asst. Head of Standardization,
Fresh Fruit and Vegetables
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave., S.W.
Washington, D.C. 20250

Ms. Rhonda Nally
Executive Officer for Codex
FSIS
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave., S.W.
Washington, D.C. 20250

UNITED STATES OF AMERICA (Cont'd)

Mr. John W. Farquhar
Vice-President
Food Marketing Institute
1750 K Street, N.W.
Washington, D.C. 20006

Dr. Robert M. Moore
President
International Banana Association (IBA)
1101 Vermont Ave., N.W.
Suite 306
Washington, D.C. 20007

Mr. Robert A. Souza
Manager
Papaya Administrative Committee
1100 Ward Ave., Suite 860

Mr. Bill Haines
President
International Tropical Fruit
Promotions, Inc.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

Lic. Haroldo Rodas Melgar
Director Ejecutivo
Union of Banana Exporting Countries
Apartado Postal 4273
Panamá 5, Panamá

CHAIRMAN OF THE CODEX ALIMENTARIUS
COMMISSION
PRESIDENT DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS
PRESIDENTE DE LA COMISION DEL CODEX
ALIMENTARIUS

Ing. Eduardo R. Méndez
Dirección General de Normas
SECOFI
Apdo. Postal 24-332
México, D.F. 06700

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS

Mr. David H. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
of the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Dr. George K. Gheorghiev
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
of the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIA TECNICA

Ing. Ernesto Martínez Martínez (Sr.)
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Naucalpan de Juárez
Edo. de México
C.P. 53950 México, D.F.

Ing. Rosa María Galicia Cabrera
Comisión Nacional de Fruticultura
Secretaría de Agricultura y Recursos
Hidráulicos
Insurgentes Sur. No. 476 - 9º Piso
Col. Roma Sur
C.P. 06700 México, D.F.

ALINORM 91/35
Apéndice II

FORMATO GENERAL DE LAS NORMAS DEL CODEX
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de obtenidas de, de la familia de que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen destinados(as) a elaboración industrial. 1/

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

A reserva de las disposiciones especiales estipuladas para cada categoría y las tolerancias permitidas, los (las) deberán estar:

- intactos (as) (dependiendo de la naturaleza del producto, se permiten excepciones con respecto a esta disposición);
- sanos (as) exentos (as) de enfermedades o deterioro;
- limpios (as) y exentos (as) de cualquier materia extraña visible (en lo que se refiere a vestigios de tierra, se permiten excepciones a esta disposición, dependiendo de la naturaleza del producto);
- exentos (as) de humedad externa anormal;
- exentos (as) de olores y/o sabores extraños;
- suficientemente desarrollados (as) y mostrar un grado de madurez satisfactorio, según la naturaleza del producto.

(Podrán estipularse disposiciones adicionales para normas específicas, dependiendo de la naturaleza del producto).

El desarrollo y la condición de los (las) ... deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.2 Clasificación

Los (las) se clasifican en dos o tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Los (las) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos (as) de la variedad y/o tipo comercial. Deberán ser: (otras disposiciones dependiendo de la naturaleza del producto).

1/ Los gobiernos, al indicar su aceptación de las normas del Codex para frutas y hortalizas tropicales frescas, 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.

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

2.2.2 Categoría I

Los (las) de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos (as) de la variedad y/o tipo comercial. Deberán ser: (otras disposiciones dependiendo de la naturaleza del producto).

Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase: (defectos dependiendo de la naturaleza del producto).

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los (las) que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente. Deben ser: (otras disposiciones dependiendo de la naturaleza del producto)

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los (las) conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad y estado de conservación y a su presentación: (defectos dependiendo de la naturaleza del producto)

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el (la) (diámetro, longitud, peso, circunferencia, dependiendo de la naturaleza del producto). (Disposiciones sobre tamaños mínimos y gamas de calibres dependiendo de la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las distintas categorías).

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad y el calibre (o en cada lote para los productos presentados a granel) para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

Cinco por ciento en número o en peso de los (las) 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. (Posibles tolerancias para distintos defectos, dependiendo de la naturaleza del producto).

4.1.2 Categoría I

Diez por ciento en número o en peso de los (las) 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. (Posibles tolerancias para distintos defectos, dependiendo de la naturaleza del producto).

4.1.3 Categoría II

Diez por ciento en número o en peso de los (las) que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por la podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean idóneos para el consumo. (Posibles tolerancias para distintos defectos de acuerdo con la naturaleza del producto).

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías (podrán estipularse, sin embargo, disposiciones diferentes para las distintas normas, según las diferentes categorías): 10 por ciento en número o en peso de los (las) que no satisfagan los requisitos relativos al calibre. (Disposiciones relativas a los límites de las excepciones admisibles para productos clasificados o no por calibres).

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y contener únicamente del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si se clasifican por calibres). (Además, podrán estipularse para las distintas normas, disposiciones de homogeneidad aplicables a la variedad y/o tipo comercial, dependiendo de la naturaleza del producto). (Otras disposiciones posibles dependiendo de la naturaleza del producto).

La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los (las) ... deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

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

5.2.2 Otros

6. MARCADO O ETIQUETADO

Cada envase deberá llevar en su exterior una etiqueta o caracteres legibles agrupados en el mismo lado, estampados en tinta indeleble, indicando la siguiente información.

6.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible para el consumidor, el contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

6.2 Identificación del exportador y/o del envasador

deberá declararse el nombre y la dirección del exportador o del envasador del alimento.

6.3 País de origen

.....". Deberá especificarse el país de origen y la declaración "Producto de". Podrá especificarse también la región de producción.

6.4 Descripción comercial

Se indicará el nombre del producto, junto con la categoría, el calibre (letra de referencia o gama de pesos), el número de unidades y, facultativamente, el contenido neto en kilogramos.

6.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

6.6 Irradiación

Si el producto ha sido irradiado, deberá llevar una etiqueta de conformidad con la Sección 5 de la Norma General del Codex para el Etiquetado (CODEX STAN 1-1985).

7. ADITIVOS O SUSTANCIAS PARA EL TRATAMIENTO DESPUES DE LA COSECHA

Esta sección contendrá una referencia general sobre los aditivos o las sustancias para el tratamiento después de la cosecha ratificados específicamente para este producto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos o por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para ese producto, según corresponda.

8. CONTAMINANTES

8.1 Residuos de plaguicidas

Esta sección contendrá una referencia general sobre los límites máximos para residuos de plaguicidas, ratificados específicamente para el producto por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

8.2 Otros

ALINORM 91/35
Apéndice III

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PIÑA
(en el Trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de piña obtenidas de Ananas comosus Merr., de la familia de las Bromeliáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las piñas destinadas a elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las piñas deberán:

- ser frescas, enteras, limpias y exentas de cualquier materia extraña;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentas de humedad externa anormal;
- estar sanas y exentas de enfermedades o deterioro;
- cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 2,0 cm;
- estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.

El desarrollo y condición de las piñas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.2 Clasificación

Las piñas se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Las piñas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Además de satisfacer las especificaciones de madurez, las piñas de esta categoría no deberán superar las tolerancias establecidas para la misma.

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

La corona deberá ser simple y recta sin brotes, y su longitud deberá variar entre el 75 y el 150 por ciento de la longitud de la fruta, en el caso de las piñas en que no se haya cortado la parte superior.

2.2.2 Categoría I

Las piñas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Además de satisfacer las especificaciones de madurez, las piñas de esta categoría deberán superar las tolerancias establecidas para la misma.

Podrán permitirse para las piñas de esta categoría los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves de la cáscara (es decir, rasguños, cicatrices, magulladuras y manchas producidas por el sol). La superficie total afectada no deberá exceder del 4 por ciento.

La corona deberá ser simple y recta sin brotes y su longitud deberá variar entre el 75 y el 100 por ciento, o hasta el 150 por ciento, de la longitud de la fruta, en el caso de las piñas en que se haya cortado la parte superior, o no se haya cortado respectivamente.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las piñas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1. Además de satisfacer las especificaciones de madurez, las piñas de esta categoría no deberá superar las tolerancias establecidas para la misma.

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

- defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características comunes de la piña;
- defectos de la cáscara (es decir, rasguños, cicatrices, abrasiones, magulladuras y manchas producidas por el sol).

En ningún caso deberán los defectos afectar a la pulpa de la fruta. La corona será simple o doble y recta sin brotes.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta que deberá ser como mínimo de 700 gramos salvo para la variedad Victoria, que podrá tener un peso mínimo de 400 gramos, de acuerdo con la tabla siguiente:

<u>Letra de referencia</u>	<u>Peso en gramos</u>
AA	> 1800
A	1600 - 1800
B	1200 - 1600
C	1000 - 1200
D	< 1000

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote, para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad (color y defectos) y el calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. Las tolerancias se calculan en porcentaje del lote, o en número, o en términos de masa, como se indica a continuación.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

Cinco por ciento en número o en peso de las piñas 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

Diez por ciento en número o en peso de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

Diez por ciento en número o en peso de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por la podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean idóneos para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre

Cinco por ciento para la categoría extra y 10 por ciento para las categorías I o II; en número o en peso de las piñas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y contener únicamente piñas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Las piñas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

Cada envase deberá llevar en su exterior una etiqueta o caracteres legibles agrupados en el mismo lado, estampados en tinta indeleble, indicando la siguiente información:

6.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible para el consumidor, el contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

6.2 Identificación del exportador y/o del envasador

Deberá declararse el nombre y la dirección del exportador o del envasador del producto.

6.3 País de origen

Deberá especificarse el país de origen y la declaración "Producto de". Puede especificarse también la región de producción.

6.4 Descripción comercial

Se indicará el nombre del producto, junto con la categoría, el calibre (letra de referencia o gama de pesos), el número de unidades y, facultativamente, el contenido neto en kilogramos.

6.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

6.6 Irradiación

Si el producto ha sido irradiado, deberá llevar una etiqueta de conformidad con la sección 5 de la Norma General del Codex para el Etiquetado (CODEX STAN 1-1985).

7. ADITIVOS O SUSTANCIAS PARA EL TRATAMIENTO DESPUES DE LA COSECHA

Esta sección contendrá una referencia general sobre los aditivos o las sustancias para el tratamiento después de la cosecha ratificados específicamente para este producto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos o por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, según corresponda.

8. CONTAMINANTES

8.1 Residuos de plaguicidas

Esta sección contendrá una referencia general sobre los límites máximos para residuos de plaguicidas ratificados específicamente para este producto por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

8.2 Otros

ALINORM 91/35
Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PAPAYA
(en el Trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de papaya obtenidas de Carica papaya L. de la familia de las Caricáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papayas destinadas a elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las papayas deberán:

- ser frescas, enteras, limpias, y exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentas de humedad externa anormal;
- estar sanas y exentas de enfermedad o deterioro;
- estar exentas de magulladuras profundas;
- presentar una consistencia firme;
- cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1,0 cm;
- estar exentas de daños causados por parásitos ó plagas;
- estar exentas de daños causados por bajas temperaturas de almacenamiento;
- estar suficientemente desarrolladas y tener un grado de madurez satisfactorio, según la naturaleza del producto.

El desarrollo y la condición de las papayas deberán ser tales que las permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.2 Clasificación

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

2.2.1 Categoría "extra"

Las papayas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Además de satisfacer las especificaciones de madurez, las papayas de esta categoría no deberán superar las tolerancias establecidas para la misma.

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

2.2.2 Categoría I

Las papayas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Además de satisfacer las especificaciones de madurez, las papayas de esta categoría no deberán superar las tolerancias establecidas para la misma.

Podrán permitirse, para las papayas de esta categoría los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves de la piel (tales como rasguños, cicatrices, magulladuras y manchas producidas por el sol y quemaduras de látex). La superficie total afectada no debe exceder del 3 por ciento;

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa de la fruta.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las papayas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la sección 2.1. Además de satisfacer las especificaciones de madurez, las papayas de esta categoría no deberán superar las tolerancias establecidas para la misma.

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

- defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características comunes de la papaya;
- defectos de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, abrasiones, magulladuras, manchas producidas por el sol y quemaduras de látex);
- en ningún caso deberán los defectos afectar a la pulpa de la fruta.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta, que deberá ser, como mínimo, de 200 gramos, de acuerdo con la tabla siguiente:

<u>Letra de referencia</u>	<u>Peso en gramos</u>
AA	> 2300
A	1700 - 2300
B	1300 - 1700
C	700 - 1300
D	200 - 700

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o cada lote, para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad (color y defectos) y el calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de categoría indicada. Las tolerancias se calculan en porcentaje del lote, o en número, o en términos de masa, como se indica a continuación.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

Cinco por ciento en número o en peso de las papayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superan las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

Diez por ciento en número o en peso de las papayas 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 el producto no sea adecuado para el consumo.

4.1.3 Categoría II

Diez por ciento en el número o peso de las papayas que no satisfagan ni los requisitos de la categoría II ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por la podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean idóneos para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre

Cinco por ciento para la categoría "extra" y 10 por ciento para las categorías I o II; en número o en peso de las papayas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Honogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y contener únicamente papayas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o del lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Las papayas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

Cada envase deberá llevar en su exterior una etiqueta o caracteres legibles agrupados en el mismo lado, estampados en tinta indeleble, indicando la siguiente información:

6.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible para el consumidor, el contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

6.2 Identificación del exportador y/o del envasador

Deberá declararse el nombre y la dirección del exportador o del envasador del producto.

6.3 País de origen

Deberá especificarse el país de origen y la declaración "Producto de". Puede especificarse también la región de producción.

6.4 Descripción comercial

Se indicará el nombre del producto junto con la categoría, el calibre (letra de referencia o gama de pesos), el número de unidades y, facultativamente, el contenido neto en kilogramos.

6.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

6.6 Irradiación

Si el producto ha sido irradiado, deberá llevar una etiqueta de conformidad con la sección 5 de la Norma General del Codex para el Etiquetado (CODEX STAN 1-1985).

7. ADITIVOS O SUSTANCIAS PARA EL TRATAMIENTO DESPUES DE LA COSECHA

Esta sección contendrá una referencia general sobre los aditivos o las sustancias para el tratamiento después de la cosecha ratificados específicamente para este producto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos o por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, según corresponda.

8. CONTAMINANTES

8.1 Residuos de Plaguicidas

Esta sección contendrá una referencia general sobre los límites máximos para residuos de plaguicidas ratificados específicamente para este producto por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

8.2 Otros

ALINORM 91/35
Apéndice V

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANGO
(en el trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de mangos obtenidos de Mangifera indica L., de la familia de las Anacardiáceas, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los mangos destinados a elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los mangos deberán:

- estar intactos
- ser de consistencia firme
- tener un aspecto fresco
- estar sanos excluyéndose todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera que no sea idóneo para el consumo
- estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles
- estar exentos de manchas o estrias necróticas negras
- estar exentos de magulladuras profundas
- estar prácticamente exentos de daños causados por parásitos
- estar exentos de daños causados por temperaturas bajas
- estar exentos de humedad externa anormal
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños

Deberán estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

Quando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1,0 cm.

El desarrollo y la condición de los mangos deberán ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

En relación con el proceso de maduración, el color puede diferir según la variedad.

2.2 Calsificación

Los mangos se clasifican en dos categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría I

Los mangos de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de la cáscara debidos a la fricción o a quemaduras producidas por el sol, manchas suberizadas debidas a la exudación de resina (incluso estrias alargadas) y magulladuras cicatrizadas que no excedan de 3, 4 ó 5 cm² para los grupos correspondientes a los calibres A, B, y C, respectivamente.

2.2.2 Categoría II

Esta categoría comprende los mangos que no pueden clasificarse en la categoría superior, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente.

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

- defectos de forma;
- defectos de la cáscara debidos a la fricción o quemaduras producidas por el sol, manchas suberizadas debidas a la exudación de resina (incluso estrías alargadas) y magulladuras cicatrizadas que no excedan de 5, 6, y 7 cm² para los grupos correspondientes a los calibres A, B y C, respectivamente.

En las dos categorías, se permite la presencia de lenticelas rojizas suberizadas esparcidas, así como el amarilleamiento de las variedades de color verde debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda del 40 por ciento de la superficie del fruto ni presenten señales de necrosis.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta, de acuerdo con los siguientes grupos de calibres.

<u>Letra de referencia</u>	<u>Peso en gramos</u>
A	200 - 350
B	351 - 550
C	551 - 800

La diferencia máxima de peso permisible entre las frutas contenidas en un mismo envase que pertenezcan a uno de los grupos de calibres mencionados anteriormente será de 75, 100 y 125 gramos respectivamente.

El peso mínimo de los mangos no deberá ser inferior a 200 gramos, quedando entendido que deben respetarse las tolerancias de calibre descritas en la sección 4.2

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría I

Diez por ciento en número o en peso de los mangos 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.

4.1.2 Categoría II

Diez por ciento en número o en peso de los mangos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de las frutas afectadas por podredumbre, magulladuras profundas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean idóneos para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre

Para la letra de referencia A, diez por ciento en número o en peso de los mangos de menos de 200 gramos con un peso mínimo de 180 gramos. Para la letra de referencia B: 10 por ciento en número o en peso de los mangos. Para la letra de referencia C, 10 por ciento en número o en peso de los mangos con un peso mayor a 800 gramos y con un peso máximo de 925 gramos.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente mangos del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

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

5.2 Envasado

Los mangos deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

Cada envase deberá llevar en su exterior una etiqueta o caracteres legibles agrupados en el mismo lado, estampados en tinta indeleble, indicando la siguiente información:

6.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible para el consumidor, el contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

6.2 Identificación del exportador y/o del envasador

Deberá declararse el nombre y la dirección del exportador o del envasador.

6.3 País de origen

Deberá especificarse el país de origen y la declaración "Producto de ...". Puede especificarse también la región de producción.

6.4 Descripción comercial

Se indicará el nombre del producto, junto con la categoría, el calibre (letra de referencia o gama de pesos), el número de unidades y, facultativamente, el contenido neto en kilogramos.

6.5 Marca oficial de inspección (Facultativo)

6.6 Irradiación

Si el producto ha sido irradiado deberá llevar una etiqueta de conformidad con la sección 5 de la Norma General del Codex para el Etiquetado (CODEX STAN 1-1985).

7. ADITIVOS O SUSTANCIAS PARA EL TRATAMIENTO DESPUES DE LA COSECHA

Esta Sección contendrá una referencia general sobre los aditivos o las sustancias para el tratamiento después de la cosecha ratificados específicamente para este producto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos o por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, según corresponda.

8. CONTAMINANTES

8.1 Residuos de plaguicidas

Esta sección contendrá una referencia general sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas ratificados específicamente para este producto por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

8.2 Otros

PROYECTO DE GLOSARIO PROPUESTO SOBRE NOMBRES CIENTIFICOS Y NOMBRES COMUNES

PARA FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
ACEROLA Acerola(Puerto Rico) Cereza de Barbados, Cereza de Jamaica, Cereza Nancenés Nance Escobillo Huacacote Palo de Lumbre, Capulín	Acerola	Cerises des Anti- lles, Cerise Ca- rrée, Lucée	<u>Malpighia glabra L.</u> sin. <u>Malpighia punici- folia L.</u>
ACHIOTE Achote Bija Bixa			<u>Bixa orellana</u>
AGUACATE Ahuacate Ahuacate Pera Palta (Perú) Sial Narimu Sikia, Devora (Nica- ragua, Costa Rica)	Avocado Avocado-Pear	Avocat Avocatier Poired'avocat	<u>Persea americana Mill.</u> sin. <u>P. gratissima Pax.</u>
AJO Ajus	Garlic	Ail	<u>Allium sativum L.</u>
ANONA BLANCA Anón Anona Anona Blanca Chirimoya	Custard-Apple Sugar-Apple Sweet-Sop Anona	Anone écailleute Ata, Atte, Attier Pomme cannelle	<u>Annona squamosa L.</u> sin. <u>A. asiatica Vahl</u> <u>A. cinerea L.</u> <u>A. forskahlii DC</u>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTÍFICO
BIGNAY	Bignay Bras-bras hitam Chinese Laurel Salamander-tree	Antidesme	<u>Antidesma bunius</u> Spreng
BILIMBI	Bilimbi		<u>Averrhoa bilimbi</u> L.
BRECOL	Broccoli Sprouting broccoli	Chou brocoli branchu	<u>Brassica oleracea</u>
CABEZA DE NEGRO Guanábana Torete (Panamá) Guanábana (Tobago) Soncoya (Costa Rica) Sincuya, Sencuya (El Salvador, Guatemala) Matacuy (Guatemala) Manirote (Venezuela) Cabeza de Negro (México), Anona Morada, Cabeza de Ilama, Ilama.	Soncoya		<u>Annona purpurea</u> Moc & Sessé
CACAO Cacao Pisoya, Bisoya Cacaotero	Cocoa, Cacao Chocolate	Cacao, Cacaoyer Cacaotier	<u>Theobroma cacao</u>
CACAHUATE Cacahué Cacahuete Maní	Peanut	Arachide	<u>Arachis hypogaea</u> L.
CAFE	Coffee	Café	<u>Coffea arabica</u> L.

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
<p>ANONA COLORADA Corazón, (Colombia) Mamón (Cuba) Anona Anona Colorada</p> <p>Anona Morada Ilama</p>	<p>Bullock's-heart Custard-Apple sweet-sop True Custard-Apple</p> <p>Ramphal</p>	<p>Anone-caan Cachiman Coeurde boeuf Corossol coeurde boeuf</p>	<p><u>Annona reticulata</u> L. sin. <u>A. asiatica</u> Lour. <u>A. longifolia</u> Moc.</p>
<p>APIO</p>	<p>Celery</p>	<p>Céleri á Cotes</p>	<p><u>Apium graveolens</u> L. Var. dulce</p>
<p>ARBOL DE LANZA Arbol de Lanza</p>	<p>Ayer Ayer, Duka, Langsat, Lansa, Lanseh Lansone, Lanzon</p>	<p>Lansium</p>	<p><u>Lansium domesticum</u> Corr</p>
<p>ARBOL DEL PAN Fruto del Pan Pan de Pobre Palo de Pan Castaña</p>	<p>Breadfruit Breadnut</p>	<p>Arbre a pain</p>	<p><u>Artocarpus atilis</u> F. sin. <u>A. communis</u> Forst <u>A. incisa</u> L. <u>Sitodium atile</u> Park.</p>
<p>ARRAYAN</p>	<p>Arrayan</p>		<p><u>Psidium sartorianum</u> (Berg.) Niid.</p>
<p>BATJANG Gray Mango</p>	<p>Batjang, Batchang Gray mango Horse Mango Ambatjang</p>		<p><u>Mangifera foetida</u> Lour.</p>
<p>BERENJENA Flor de Huevo Nana</p>	<p>Eggplant Aubergine</p>	<p>Aubergine</p>	<p><u>Solanum melongena</u> L. var. <u>melongean</u> Ness.</p>
<p>BETABEL Remolacha</p>	<p>Beet Beetroot</p>	<p>Betterave Potagére</p>	<p><u>Beta vulgaris</u> L. var. <u>rapacea</u></p>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTÍFICO
CAIMITO	Cainito Star-Apple		<u>Chrysophium cainito</u> L.
CALABACITA Bachiqui Chicayote Calabaza India	Vegetable marrow Courgette	Courgette	<u>Cucurbita pepo</u> L.
CALABAZA Calabaza de Castilla Calabaza Tamala			<u>Cucurbita maxima</u>
CALAMONDIN	Calamondin orange		<u>Citrus mitis</u>
CAMOTE Papa Dulce Batatas Boniato	Sweet potato		<u>Ipomoea batatas</u>
CANELA	Cinnamon	Cannelle	<u>Cinnamomum zeylanicum</u>
CARAMBOLA Carambola	Averrhoa, Blimbing batu, Carambola, Coromandel- gooseberry, Karamanga, karmal, Kumrak	Carambole, Pomier de Goa	<u>Averrhoa carambola</u> L.
CEBOLLA Cebolla Morada Cueut	Onion	Oignon	<u>Allium cepa</u>
CEREZA DE CAYENA Pitanga Cereza de Cayena	Florida cherry, Pitanga, Surinam cherry, Cayenne cherry	Cerise de cayenne, Cerise carrée, Cerise du pays	<u>Eugenia uniflora</u> L. sin. <u>E. michelli</u> Lam.

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
<p>CIDRA Cidra CIdra-Limón Cidrero</p>	<p>Citron</p>	<p>Cédrat, Cedratie</p>	<p><u>Citrus medica</u> L. sin. <u>C. tuberosa</u> Mill. <u>C. odorata</u> Roussel. <u>C. cedra</u> Link <u>C. cedratus</u> Raf. <u>C. crassa</u> Hassk. <u>C. fragrans</u> Salisb.</p>
<p>CIDRA DACTILA</p>	<p>Fingered citron</p>		<p><u>Citrus medica</u> var. <u>sarcodactylis</u></p>
<p>CILANTRO Cilandro Coriandro Culantro</p>	<p>Coriander</p>	<p>Coriandra</p>	<p><u>Coriandrum sativum</u> L.</p>
<p>CIRUELA Ciruela claudia</p>	<p>plum, Prune</p>	<p>Prune Quetsche</p>	<p><u>Prunus domestica</u> L.</p>
<p>CIRUELA DEL PAIS Ciruelo Hobo (Colombia) Ciruela Roja, Ciruela de Hueso Jocote (Guatemala) Ciruela Colorada Ciruela Campechena Poon, Hondura, Tux- pana, Ciruelo-Cima- rrón</p>	<p>Red mombin Spanish-plum Jamaica-plum</p>		<p><u>Spondias purpurea</u> L. sin. <u>S. mombin</u> Auth.</p>
<p>CIRUELA DULCE Ciruela Dulce (Cuba)</p>	<p>Ambarella, Hevi, Ivi Kadongdong, Otaheite-Apple Tahitian quince Vi, Wi.</p>	<p>Evi, Pomme cythera, Prunier d'Amérique</p>	<p><u>Spondias cythera</u> Sonn sin. <u>S. dulcis</u> Forst</p>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTÍFICO
<p>CIRUELA DULCE Mombin Amarillo Mompe Mopé, Ciruela de Cerdo, Jobo(Costa Rica), Taparabá, Cajá (Brasil) Ciruela Amarilla Jobo Espinoso Momo Ciruelo Mango Ciruelo Obo</p>	<p>Yellow mombin</p>		<p><u>Spondias mombin</u> L. sin. <u>S.lutea</u> L.</p>
<p>CIRUELA JAPONESA</p>	<p>Japanese plum</p>	<p>Prune japonaise</p>	<p><u>Prunus salicina</u> L.</p>
<p>CLAVO Clavo de Especia Clavo, Giroflé Jiroflé</p>	<p>Cloves Clove tree</p>	<p>Clou de girofle Giroflier</p>	<p><u>Syzygium aromaticum</u> N. sin. <u>Caryophyllus aromaticus</u> L., <u>Eugenia aromatica</u> Bail. <u>E.caryophyllata</u> Thunb <u>Jambosa caryophyllus</u> N.</p>
<p>COCO Coco, Cocotero Palama de Coco</p>	<p>Coconut Coconut palm coconut tree</p>	<p>Cocotier, Cocotier commun Cocotier nucifere</p>	<p><u>Cocos nucifera</u></p>
<p>COL Colinabo Col Berzacolnabo</p>	<p>Cabbage</p>	<p>Chow pommé</p>	<p><u>Brassica oleracea</u> L.</p>
<p>COL DE BRUSELAS</p>	<p>Brussels sprouts</p>	<p>Chow de Bruxelless</p>	<p><u>Brassica oleracea</u> L. var. <u>gemmifera</u></p>
<p>COL DE CHINA Petsai</p>			<p><u>Brassica pekinensis</u> R.</p>
<p>COL DE REPOLLO</p>			<p><u>Brassica oleracea</u></p>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTÍFICO
COLIFLOR	Cauliflower	Chau-fleur	<u>Brassica oleracea</u> var. botrytis subvar. cauliflora
COLINABO			<u>Brassica caulorapa</u>
COL RIZADA			<u>Brassica oleracea</u> var. Sebanda Lizg.
COLIRRABANO			<u>Brassica caulorapa</u> P. var. gongylodes L.
CHAMPEDAK	Champedak Lemasa		<u>Artocarpus champedan</u> Spreng.
CHAYOTE Pupa	Chayote		<u>Sechium edule</u>
CHICOZAPOTE Chico, Chicozapote (América Central), Nispero (Colombia, Ecuador), Zapotillo Zapote-chico	Sapodilla, Chicle Chico, chiku, Naseberry, Neesberry, Sapota	Nefle d'Amérique Sapotille, Sapotallier	<u>Achras zapota</u> sin. <u>Achras sapota</u> L. <u>Sapota achras</u> Mill. <u>Sapota zapotilla</u> C. <u>Manilkara zapotilla</u>
CHICHARO Alverja Alverjón	Garden pea Pea	Pois Potager	<u>Pisum sativum</u> L.
CHILACAYOTE Cidra - cayote	Chilacayote		<u>Cucurbita ficifolia</u>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
CHILE Pimienta de Cayena, Pimienta de Tabasco	Pepper (Hot) Chilli	Piment Paprika	<u>Capsicum frutescens</u>
CHIRIMOYA Chirimorriñón (Vene- zuela), Cherimoya, Chirimoya (Colombia Ecuador, Puerto Rico) Chirimoyo	Cherimoya	Cherimolier Anone	<u>Annona cherimola</u> Mill. sin. <u>Annona tripetala</u> Aiton
CHIRIVIA			<u>Pastinaca sativa</u> L.
DATIL Dátil	Date, Date palm	Datier	<u>Phoenix dactylifera</u> L..
DUHAT Duhat	Black plum Dubat, Jambolan Jambolan-plum Jambool, Jambu Javaplum, Pamaplum	Jambo longue Jamelongue Jamelonier Tete négresse	<u>Syzygium cuminii</u> Skeels sin. <u>Eugenia cuminii</u> D. <u>E. jambolana</u> Lam <u>S. jambolanum</u> DC. <u>Myrtus cuminii</u> L.
DURAZNO Melocotón Prisco	Peach	Pêche	<u>Prunus persica</u> L.
DURIAN Durian Durio	Civet-car tree Durian Durion	Durione Dourian Durian Durion	<u>Durio zibethinus</u> Murr
EJOTE	Common bean Kidney bean	Haricot	<u>Phaseolus vulgaris</u> L.

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTÍFICO
ESCAROLA	Endive		<u>Cichorium endivia</u>
ESPARRAGO	Asparagus	Asperge	<u>Asparagus officinalis</u> var. <u>altilis</u>
ESPINACA	Spinach		<u>Spinacia oleracia</u> L.
FRESA	Strawberry Musky strawberry	Fraise Fraise capron	<u>Fragaria ananassa</u> D. <u>Fragaria moschata</u> D.
FRIJOL SOYA Soya, Sojo, Planta gramínea	Soybean, Soya, Soy	soja	<u>Glycine max</u> L. sin. <u>Dolichos soja</u> L. <u>Phaseolus</u> Maxl, <u>Glycine</u> <u>hispida</u> Maxim; <u>G. ussu</u> <u>riensis</u> Regel y Maack, <u>G. soja</u> Sub y Succ; <u>Soja max</u> Piper; <u>S.</u> <u>hispida</u> Moench.
FRUTA DE LA PASION Granadilla Morada Ciebey, Granadilla, Parcha (Venezuela)	Granadilla Fruit Passion Fruit Purple-fruited-gra nadilla, Sweet cup Simitoo	Grenadella, Grenadille, Grenadellina Marietambour, Pommeliane	<u>Passiflora edulis</u> Sims.
FRUTO DE PITOMBO			<u>Eugenia lushanthiana</u>
GANDARIA	Gandaria Kadongan Kundagan		<u>Bouea macrophylla</u> Griff
GRANADA Granada	Delima Pomegranate	Grenade Grenadier	<u>Punica granatum</u> L.

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTÍFICO
<p>GRANADA CHINA Granadita de China Granadita Pelul</p>			<p><u>Passiflora ligularis</u> Juss.</p>
<p>GRANADILLA AMARILLA Granadilla Amarilla</p>	<p>Jamaica Honey-suckle, water-lemon, Yellow granadilla</p>	<p>Pomme-liane</p>	<p><u>Passiflora laurofolia</u> L. sin. <u>P. tinifolio</u> Juss.</p>
<p>GRANADILLA GIGANTE Granadilla, Granadilla Real (Costa Rica) Pasionaria (Cuba) Parcha Granadina (Venezuela)</p>	<p>Common granadilla, Giant granadilla Granadilla, Granadilla vine, Square-stalked Passion flower</p>	<p>Barbadine</p>	<p><u>Passiflora</u> <u>quadrangularis</u></p>
<p>GRUMICHAMA Grumichama</p>	<p>Grumichama</p>		<p><u>Eugenia dombeyi</u> Skeels. sin. <u>E. brasiliensis</u> L.</p>
<p>GUANABANA Guanábana Zapote Agrio Guanaba Cabeza de negro</p>	<p>Durian blanda Guanobano Guanabana Soursop</p>	<p>Cachiman-épineux Corossel Coroselier, épineux, Sapadille</p>	<p><u>Annona muricata</u> L.</p>
<p>GUAYABA Guayaba</p>	<p>Guava</p>	<p>Coyave, Goyavier</p>	<p><u>Psidium guajava</u> L.</p>
<p>HABA Haba</p>	<p>Broad bean</p>		<p><u>Vicia faba</u> L.</p>
<p>HABA DE LIMA Haba de Lima Frijol de Lima</p>	<p>Lima bean</p>		<p><u>Phaseolus lunatus</u> L.</p>
<p>HIGO Higuera, Higo</p>	<p>Fig, Common fig,</p>	<p>Figue</p>	<p><u>Ficus carica</u> L.</p>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTIFICO
ILAMA Ilama, Paupauce (México), Anona blanca (Guatemala, El Salvador)	Ilama		<u>Annona diversifolia</u> S.
JABOTICABA Jaboticaba	Jaboticaba		<u>Myrciaria cauliflora</u> DC sin. <u>Eugenia cauliflora</u>
JAQUERO Jaca (Puerto Rico) Pana Pepita, Pana Forestero, Panepen Jaquero (México)	Jack-fruit Jaca-tree Jack, jak-fruit Nangka	Jack, Jacque Jacquier Pain de singe Arbre a pain	<u>Artocarpus heterophyllus</u> sin. <u>A. integra</u> Merr. <u>A. integrifolia</u> Forst. <u>A. integrifolius</u> A.
JICAMA Jicama de Agua Chata de Agua Meche Chikam			<u>Pachyrrhizus erosus</u> L.
KAKI Caquí, Kaki Persimón Japonés	Chinese date plum Chinese fig, Chinese plum, Date plum, Japanese persimmon Kaki, Keg fruit of Japan, Persimmon	Abricot du Japon Coing de Chine Figue caque, figue casque, Kaki, Raqueme Plaqueminier du Japon.	<u>Diospyrus kaki</u> L. sin. <u>D. Chinensis</u> B. <u>D. schitze</u> Bunge <u>D. roxburghii</u> Carr.
KETEMBILLA Ketembilla	Ceylon-gooseberry Kitebilla Ketembilla		<u>Dowyalis hebecarpa</u> W. sin. <u>Roumea hebecarpa</u> <u>Aberia gardneri</u> C.
KOPO			<u>Syzygium densiflorum</u> M.
KUWINI Kaweni	Bumbum, Huani,		<u>Mangifera odorata</u> Griff

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
LECHUGA Lechuga Romanita	Cabbage lettuce Head Lettuce	Laitue pommée	<u>Lactuca sativa</u> L.- var. <u>capitata</u>
LECHUGA DE HOJA	Cos lettuce Cutting lettuce Leaf lettuce	Laitue á couper	<u>Lactuca sativa</u> L. var. <u>crispa</u> sin. <u>Lactuca sativa</u> L.
LIMA Lima, Limón Dulce (Cuba, Norte de Sudamérica), Limón Mexicano	Lime	Lime acide, Limettier, Lime	<u>Citrus aurantifolia</u> Swing.
LIMON Limón	Lemon	Citron, Citronnier limon	<u>Citrus limon</u> Burm. sin. <u>C. medica</u> var. <u>limon</u> <u>Limon vulgaris</u> <u>Citrus limonum</u> R. <u>C. medica</u> var. <u>limonum</u>
LIMON PERSA Limón Persa, Limón Tahiti	Lime	Lime	<u>Citrus latifolia</u> var. <u>persa</u>
LICHI Litchi, Mamoncillo chino	Litchi Lychee	Cerisier de la Chine, Litchi	<u>Litchi chinensis</u> Sonn sin. <u>Scytalia chinensis</u> <u>Dimocarpus litchi</u> L. <u>Nephelium litchi</u> C.
LONGAN Longan (China) Mamoncillo de China	Dragon's eye Longan, Lungan	Oeil de Dragon Longan	<u>Euphyoia longan</u> S. sin. <u>Dimocrpus longan</u> L. <u>E. longana</u> Lam. <u>Nephelium longana</u>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
LOUVI MALAYO Lovi-Lovi Louvi Malayo	Batoko-plum Louvi, Lovi-Lovi Governor-plum	Prunier de la Martinique	<u>Flacourtia inermis</u> R.
MANZANA MALAYA Ohia, Manzana de Malaya, Pomarrosa Malacca, Pomagas	Jambos, Jambou bol Large-fruited, Rose-apple, Apple Rose apple tersana Kavika-tree, . Otaheiteapple	Jamalac, Poirier de cire, poirier de Malaque, Pomme de Tahiti Jambose de Malaque	<u>Syzygium malaccensis</u> M. sin. <u>Eugenia</u> <u>malaccensis</u>
MAMEY Mamey Dominicano Mamey, Zapote de Niño	Apricot of San Domingo, Mamme Mamme-Apple, Mamey	Abricot de Saint Domingue	<u>Mammea americana</u> L.
MARANON Merei (Venezuela), Marañón (Costa Rica, Cuba) Cajui (Puerto Rico), Nuez de Caju	Cashew, Cashew nut	Cachou, Acajou, Acajou á pommes, Noix d'acajou	<u>Anacardium occidentale</u>
MAURITIUS PAPEDA	Kubuyao, Liman puru, Porcupine orange	Citron combara	<u>Citrus hystrix</u> DC sin. <u>Citrus hystrix</u> , <u>C. papeda</u> , <u>Papeda</u> <u>rumphii</u>
MELON Melón de Castilla	Melon	melon	<u>Cucumis melo</u> L.
MACADAMIA	Macadamia nut		<u>Macadamia ternifolia</u>
MACOPA Macopa	Jambosa, Jumrool, Macopa, Makopa, Semarang rose- apple, Wax jambo		<u>Syzygium javanicum</u> Merr sin. <u>Eugenia javanica</u>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTIFICO
MANDARINA Mandarina Tangerina	Mandaring orange, Mandarin, Tangerine	Mandarine Mandarinquier	<u>Citrus reticulata</u> B. sin. <u>C. nobillia</u> A. <u>C. deliciosa</u> Ten.
MANGO Manga, Mango (México y Cuba), Mancho (Venezuela) Manga (Costa Rica), Mango Criollo, Mango de Manila	Mango	Arbre de mango, Mango, Mangier, Mangue, Manguier	<u>Mangifera indica</u> L.
MANGOSTAN Mangostán	Mangosteen, Mangis, Mangostan	Mangoustan, Mangoustanier, Mangouste, Mangoustier	<u>Garcinia mangostana</u> L.
MANZANA Manzana	Apple	Pomme commune	<u>Malus domestica</u> sin. <u>Malus sylvestris</u>
NABO	Swede, Rutabaga	Chou navet, Rutabaga	<u>Brassica napus</u> L. var. <u>napobrassica</u>
NANCHE Nance	Nanche, Golden spoon		<u>Byrsonima crassifolia</u>
NARANJA AGRIA Naranja Agria	Sour orange, Seville orange, Bigarade, Bitter orange	Bigaradier, Bergamotte	<u>Citrus auranticum</u> L.

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTÍFICO
<p>NARANJA DULCE Naranja</p>	<p>Sweet orange, Orange</p>	<p>Orange, Oranger, Oranger doux- agrumé</p>	<p><u>Citrus sinensis</u> Osbeck sin. <u>C. Aurantium</u> var. <u>sinensis</u> <u>Aurantium sinensis</u> <u>C. Aurantium</u> var. <u>vulgare</u></p>
<p>NARANJILLA Naranjilla (Ecuador) Lulo (Colombia), Naranjilla de Quito (Perú)</p>	<p>Naranjilla</p>	<p>Morelle de Quito</p>	<p><u>Solanum quitoense</u> Lam.</p>
<p>NISPERO DEL JAPON Nispero del Japon Nispola de Japon</p>	<p>Japanese medlar Japanese plum, Loquat</p>	<p>Bibace, Bibace du Japon, neflier du Japon</p>	<p><u>Eriobotrya japonica</u> L. sin. <u>Mespilus japonica</u> <u>Photinia japonica</u> Gray</p>
<p>NOPAL</p>	<p>Prickly pear</p>	<p>Figue de barbarie</p>	<p><u>Opuntia ficus indica</u></p>
<p>NUEZ DE CASTILLA</p>			<p><u>Juglans regia</u></p>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
<p>NUEZ MOSCADA Nuez Moscada, Mirística</p>	<p>Nutmeg, Nutmeg tree</p>	<p>Muscade, Muscadier</p>	<p><u>Myristica fragrans</u> H.</p>
<p>NUEZ PECANERA</p>			<p><u>Carya illinoensis</u> Kock.</p>
<p>NAME</p>			
<p>OKRA Quimbombó, Angú</p>	<p>Okra, Gumbo</p>	<p>Gombo, Gombaud, Okra, Ketmie comestible</p>	<p><u>Hibiscus esculentus</u></p>
<p>PAPA</p>	<p>Potato</p>	<p>Pomme de Terre</p>	<p><u>Solanum tuberosum</u> L.</p>
<p>PAPAYA Fruto bomba (Cuba) Lechosa (Puerto Rico) Melón, Papaya, Zapote (México)</p>	<p>Papaya, Papaw</p>	<p>Figuier des iles Papaye, Papayer</p>	<p><u>Carica papaya</u> L. sin. <u>Papaya carica</u> G.</p>
<p>PEJIBAYE Cachipay, Pejiballe Pijibay, Pixbae, Pixbay, Casipaes, Chontaduro (Colombia) Chenga, Meleocotón, Tenga (Venezuela), Pejibaye (Panamá, Costa Rica), Macanilla</p>	<p>Pejibaye, Peach palm</p>	<p>Parépon</p>	<p><u>Guilielma utilis</u> O. sin. <u>Bactris casipaes</u> <u>Guilielma chontaduro</u> T.</p>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLÉS	NOMBRE FRANCÉS	NOMBRE CIENTÍFICO
PEPINO	Cucumber	Concombre, Cornichon	<u>Cucumis sativus</u> L.
PIMIENTA NEGRA Pimienta, fruto del Pimentero	Pepper, Black Pepper	Poivre	<u>Piper nigrum</u> L.
PIMIENTO Paprika	Sweet pepper Pimiento	Piment Paprika ou poivron	<u>Capsicum annum</u> L.
PINA Piña	Pineapple, Ananas "pine"	Ananas, Pain de Sucre	<u>Ananas comosus</u> Merr. sin. <u>Bromelia comosa</u> L. <u>Ananas sativus</u> S.
PITAYA			<u>Echinocereous polyacanthus</u>
PLATANO Banano Guineo (Panamá) Mínimo (Honduras)	Banana Dwarf banana,	Banane Bananier	<u>Musa paradisiaca</u> var. <u>sapientum</u> Kuntze <u>Musa sapientum</u> var. <u>paradisiaca</u> Baker <u>Musa</u> spp.
PLATANO MACHO	Plantain (cooking banana)		<u>Musa paradisiaca</u>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
POMARROSA	"Rose-apple"		<u>Syzygium jambos</u> Alston
POMARROSA DE AGUA	Jambu ayer, Tambis Watery rose-apple	Jambo ayer	<u>Syzygium aqueum</u> Merr. sin. <u>Eugenia aquea</u> B.
POMELO Pomelo, Toronja	Pomelo, Grapefruit	Pampelmousse	<u>Citrus grandis</u> <u>Citrus paradisi</u> Macf sin. <u>C. decumana</u> var. <u>racemosa</u> <u>C. decumana</u> var. <u>patoniana</u> <u>C. maxima</u> var. <u>uvacarpa</u> M.
PUERRO	Leek	Poirean	<u>Allium porrum</u> L.
PULASAN	Bulala, Pulasan	Kapulasan	<u>Nephelium mutabile</u> B.
RABANO Y RABANITO Rábano	Small radish	Petit radis, Radis rose	<u>Raphanus sativus</u> L. var. <u>sativus</u>
RAMONTCHI, CIRUELA GOBERNADORA Ramontchi, Ciruela gobernadora	Governor plum Governor's plum Ramonti Batoko plum	Flacourtie á feuilles ovales Grosse prune café, Prune de Madagascar	<u>Flacourtia indica</u> Merr. sin. <u>Gmelina indica</u> B. <u>Flacourtia ramontchi</u>

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
RAMUSTAN Ramustán Rambután	Ramboostan, Rambosteen, Ramboutan, Rambutan	Letchi chevelu, Litchi chevelu Ramboitan, Ramboutan	<u>Nephelium lappaceum</u> L.
RUKAM, CIRUELA DE MADAGASCAR Rukam Ciruela de madagascar	Rukam	Prunier café Prunier de Chine Prunier malgache	<u>Flacourtia rukam</u> Z.
SALAK	Buah salak, Salak		<u>Zalacca edulis</u> R.
SANDIA Melón de agua	Watermelon	Pastéque Melon d' eau	<u>Citrillus lanatus</u> M. sin. <u>Citrillus vulgaris</u>
TAMARINDO	Tamarind	Tamarin	<u>Tamarindus indica</u>
TOMATE Tomate Jitomate	Tomato	Tomate	<u>Lycopersicon</u> <u>lycopersicum</u> K. sin. <u>Lycopersicon</u> <u>esculentum</u> Miller
TOMATE DE ARBOL Tomate de Arbol	Tree tomato	Toamte d'arbre	<u>Cyphomandra betacea</u> S. sin. <u>Solanum betaceum</u> <u>S. fragrans</u> Hook
TORONJA Toronjo-toronja	Grapefruit Pummelo Shaddock	Pampelmousse Pampelmoussier Pomme d'Adam	<u>Citrus paradisi</u> <u>Citrus grandis</u> Osbeck sin. <u>C. maxima</u> Merr.

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE CIENTIFICO
TUNA	Prickly pear Cactus pear	Figue de barbarie	<u>Opuntia ficus indica</u> L.
UMKOKOLO Umkokolo	Kei-apple		<u>Dovyalis caffra</u>
UVA	Grape	Raisin de Table	<u>Vitis vinifera</u> L.
VAINILLA Vainilla	Vanilla Mexican Vanilla	Vanille Vanillier	<u>Vanilla fragrans</u> Ames sin. <u>Vanilla planifolia</u> <u>Myrobroma fragrans</u> S.
WAMPEE	Wampee	Vampi	<u>Clausena lansium</u> S. sin. <u>Cookia punctata</u> S. <u>Quirania lansium</u> L. <u>Cookia wampi</u> B.
YUCA Mandioca	Cassava, Yuca, Manioc		<u>Manihot utilissima</u>
ZAPOTE BLANCO Zapote Blanco Matasano	White-sapote, Matasano	Sapote blanck	<u>Casimiroa edulis</u> L.

ALINORM 91/35
Apéndice VII

ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES

- FRUTO:** Producto del desarrollo del ovario después de haberse efectuado la fecundación, en el cual están contenidas las semillas y a cuya formación cooperan con frecuencia el cáliz y otras partes de la flor.
- HORTALIZAS:** a) Verduras y plantas comestibles que se cultivan en las huertas.
b) Planta pequeña que toda o en parte se come cuando es todavía tierna, cruda o guisada.
- VAINA:** a) Cáscara tierna de algunas simientes.
b) Ensanchamiento del pecíolo o de la hoja que envuelve el tallo.
c) Fruto seco y dehiscente, legumbre. Ej.: Judía verde.
- ARBUSTO:** Planta perenne de tallos leñosos y ramas desde la base, como la lila, la jara, etc.
- LEGUMBRE:** a) Fruto formado por una vaina con dos suturas que encierra en su interior una fila de semillas o una sola.
b) Lo que viene de las leguminosas.
- ARBOL:** Planta que tiene un tronco leñoso y elevado que se ramifica a cierta distancia del suelo, formando una "copa".

Apéndice VIII

LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

(En orden de prioridad)

FRUTAS	HORTALIZAS
Tuna	Nopal
Carambola	Chile
Lichí	Camote
Granadilla	Mandioca
Coco	Gengibre
Guayaba	[Maíz tierno]
Mangostán	
Banano	
Pomelo	
[Aguacate]	