

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

---

**ALINORM 99/35A**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**23° Periodo de Sesiones**

**Roma, Italia, 28 de junio – 3 de julio de 1999**

**INFORME DE LA 8ª REUNION DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS  
Ciudad de México, México, 1 - 5 de marzo de 1999**

**Nota:** En el presente informe se incorpora la circular del Codex CL 1999/2-FFV

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

**CX 5/95.2**

**CL 1999/2-FFV**  
**Marzo 1999**

**A:** Puntos de Contacto del Codex  
Organismos Internacionales Interesados  
Participantes en la Octava Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

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

Se adjunta el informe de la octava reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV). Este informe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 23° período de sesiones, que se celebrará en Roma, Italia, del 28 de junio al 3 de julio de 1999.

## **CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

1. **Proyecto de Norma del Codex para la Piña en el Trámite 8**, ALINORM 99/35A, párrs. 24-46 y Apéndice II.
2. **Proyecto de Norma del Codex para el Citrus Paradisi en el Trámite 8**, ALINORM 99/35A, párrs. 47-62 y Apéndice III.
3. **Proyecto de Norma del Codex para el Longan en el Trámite 8**, ALINORM 99/35A, párrs. 63-70 y Apéndice IV.
4. **Anteproyecto de Norma del Codex para el Tiquisque (Blanco y Lila) en el Trámite 5/8**, ALINORM 99/35A, párrs. 109-117 y Apéndice V.
5. **Anteproyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla en el Trámite 5/8**, ALINORM 99/35A, párrs. 146-155 y Apéndice VI.
6. **Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Papaya en el Trámite 5/8**, ALINORM 99/35A, párrs. 156-167 y Apéndice VII.

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen formular enmiendas u observaciones sobre los normas mencionadas deberán enviarlas por escrito, de conformidad con la *Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, incluido el Examen de Declaraciones relativas a Consecuencias Económicas* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, décima Edición, págs. 32-34 ), a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, (fax: 39 06 5705 4593, E-mail: [Codex@FAO.Org](mailto:Codex@FAO.Org)) **para el 31 de mayo de 1999**.

7. **Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos en el Trámite 5**, ALINORM 99/35A, párrs. 71-87 y Apéndice IX.
8. **Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida la Guía para el Uso en la Determinación de Daños por Congelación en el Trámite 5**, ALINORM 99/35A, párrs. 88-108 y Apéndice X.
9. **Anteproyecto de Norma del Codex para la Uchuva en el Trámite 5**, ALINORM 99/35A, párrs. 132-145 y Apéndice XI.

Los gobiernos que deseen formular observaciones en relación con las repercusiones que los anteproyectos de normas o cualesquiera disposiciones de los mismos pudieran tener para sus intereses económicos, deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el *Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (en el Trámite 5)* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, décima edición, págs. 26-28) a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, (fax: 39 06 5705 4593, E-mail: [Codex@FAO.Org](mailto:Codex@FAO.Org)) **para el 31 de mayo de 1999**.

## **PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION**

**Proyecto de Norma del Codex para el Citrus Paradisi (Sección 3 – Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres) en el Trámite 6, ALINORM 99/35A, párrs. 54-57 & 62 y Apéndice VIII.**

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen enviar observaciones sobre la antedicha cuestión a que las envíen **para el 31 de julio del 2000** al Presidente del Comité, a la siguiente dirección:

Lic. Carmen Quintanilla Madero  
Directora General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
C.P. 53950 México, Estado de México  
Fax: (525) 729 94 84

Se ruega enviar además una copia de las observaciones a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, (fax: 39 06 5705 4593, E-mail: [Codex@FAO.Org](mailto:Codex@FAO.Org)).

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La octava reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó, en el curso de sus deliberaciones, a las conclusiones que se indican a continuación:

### CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité:

- Convino en enviar los proyectos de normas del Codex para la **Piña, Citrus paradisi** y **Longan** a la 23ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8 (párrs. 46, 62 y 70);
- Convino en enviar los anteproyectos de normas del Codex para el **Tiquisque (Blanco y Lila), Pitahaya Amarilla** y la **Papaya (revisada)** a la 23ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8 (párrs. 117, 155 y 167);
- Convino en enviar los anteproyectos de normas del Codex para los **Espárragos; Naranjas, incluida la Guía para el Uso en la Determinación de los Daños por Congelación** y la **Uchuva** a la 23ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5 (párrs. 87, 108 y 145);
- Convino en enviar propuestas de elaboración de normas del Codex para las **Manzanas, Uvas de Mesa y Tomate**, a la 23ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, con miras a su aprobación como nuevo trabajo (párr. 186);
- Convino en que los dos documentos de examen concernientes a **Establecimiento de Tolerancias de Calibre y Definiciones de Términos utilizados en las Normas del Codex** serían circulados para información y comentarios antes de la próxima reunión del Comité (párrs. 176 y 179);
- Convino en que la **Sección 8 Higiene**, en todas las normas en consideración, deberían enmendarse de acuerdo con la decisión tomada en la 30ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (párr. 17).

### OTROS ASUNTOS:

El Comité:

- Convino en devolver la **Sección 3 – Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres del Proyecto de Norma del Codex para el Citrus paradisi** al Trámite 6 para recabar más comentarios y ser considerado en la próxima reunión del Comité, con miras a incluir el código de cuenta como otro método de clasificación, teniendo en cuenta las prácticas actuales en el comercio internacional y discusiones similares en la CEPE (párrs. 57 y 62 respectivamente);
- Convino en devolver el **Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas** al Trámite 6 y su **Anteproyecto de Anexo II (Requisitos relativos al Lugar de Inspección)** al Trámite 3 para comentarios de los gobiernos y consideración en la próxima reunión del Comité, en una Carta Circular separada (párr. 173);
- Convino en devolver el **Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca** al Trámite 3 de modo que la Delegación de Costa Rica pudiera redactar un nuevo documento a la luz de los cambios realizados en la actual reunión del Comité y circularlo de nuevo para comentarios en el Trámite 3 en una Carta Circular separada (párr. 131);
- Convino en enmendar la **Sección 6.1 – Envases destinados al Consumidor de la Sección de Etiquetado en el Proyecto de Norma Revisada del Codex para la Piña** y sobreseguir esta decisión al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (párrs. 40-43);
- Convino en redactar de nuevo la **Sección 7 Contaminantes** en todas las normas en consideración y sobreseguir esta decisión al CCFAC y al CCPR para aprobación (párrs. 84 y 85);
- Tomó nota de que los **Proyectos de Normas para la Lima-Limón y el Pomelo** serían retenidos en el Trámite 7, de modo que las secciones entre corchetes puedan ser consideradas y finalizadas en la próxima sesión del Comité (Nota de la Secretaría, página 24)

## INDICE

	<b>Párrafos</b>
INTRODUCCION	1
APERTURA DE LA SESION	2-4
ADOPCION DEL PROGRAMA	5-8
CUESTIONES PLANTEADAS EN:	
El Comité Ejecutivo y Otros Comités del Codex	9-11
Otros Organismos Internacionales	
- Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa	12-20
- Comunidad Europea (CE)	21
- Norma de la CEPE para los Frutos Cítricos	22
- Norma de la CEPE para los Espárragos	23
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 7	
- Proyecto de Norma del Codex para la Piña	24-46
- Proyecto de Norma del Codex para el Citrus paradisi	47-62
- Proyecto de Norma del Codex para el Longan	63-70
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 4	
- Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos	71-87
- Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida la Guía para el Uso en la Determinación de Daños por Congelación	88-108
- Anteproyecto de Norma del Codex para el Tiquisque (Blanco y Lila)	109-117
- Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca	118-131
- Anteproyecto de Norma del Codex para la Uchuva	132-145
- Anteproyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla	146-155
- Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Papaya	156-167
DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE:	
- La Necesidad para un Código de Prácticas específico para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas y Anexo II (Requisitos relativos al Lugar de Inspección)	168-173
- El Establecimiento de Tolerancias de Calibre	174-176
- Definiciones de Términos utilizados en las Normas del Codex	177-179
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	180-188
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	189-190
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNION	191

**LISTA DE APENDICES**

	<b>Páginas</b>
I - LISTA DE PARTICIPANTES	26-36
II - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PIÑA	37-41
III - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS PARADISI	42-46
IV - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LONGAN	47-51
V - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TIQUISQUE (BLANCO Y LILA)	52-56
VI - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PITAHAYA AMARILLA	57-62
VII - ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PAPAYA	63-67
VIII - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS PARADISI SECCION 3 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES	68
IX - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPÁRRAGOS	69-75
X - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS, INCLUIDA LA GUÍA PARA EL USO EN LA DETERMINACIÓN DE DAÑOS POR CONGELACIÓN	76-82
XI - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA UCHUVA	83-88
XII - LISTA DE PRIORIDADES	89

## INTRODUCCION

1. La octava sesión del Comité de Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se llevó a cabo en la Ciudad de México, del 1 al 5 de marzo de 1999, por amable invitación del Gobierno de México. Presidió la sesión el Lic. Marcial Murfin, Director de Asuntos Internacionales, Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Asistieron 85 delegados de 27 países miembros y 3 organizaciones internacionales. La lista de participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

## APERTURA DE LA SESION

2. El Sr. Raúl Ramos Tercero, Subsecretario de Normas e Industria y Servicios Internacionales de Comercio, de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, pronunció el discurso de apertura en representación del Gobierno de México. El Sr. Ramos Tercero subrayó la importante labor llevada a cabo por el Comité en el área de la normalización de las frutas y hortalizas frescas, como lo evidenciaba el creciente interés y participación de los países miembros en las actividades de este Comité. Esto permitiría desarrollar un lenguaje común para describir y normalizar los diferentes productos frescos de manera a facilitar el acceso a los mercados.

3. El Sr. José Ignacio Campillo García, Subsecretario de Regulación y Promoción Sanitaria, de la Secretaría de Salud, también se dirigió al Comité. El Sr. Campillo subrayó la relación entre la salud, la alimentación y el comercio y la necesidad de contar con normas que protegieran la salud de los consumidores y a la vez facilitar el comercio internacional.

4. El Sr. Augusto Simoes Lopes Neto, Representante de la FAO en México, se dirigió al Comité en nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). El ponente describió las actividades de la FAO en el campo de las frutas y hortalizas frescas. Al respecto, mencionó las diferentes actividades dirigidas al mejoramiento de la información disponible sobre la composición química de las frutas y hortalizas, debido a su importancia para la producción de alimentos y el comercio. El Representante de la FAO hizo hincapié en la asistencia técnica proporcionada por la FAO en el área de aseguramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y la implementación de programas para mejorar el estado de nutrición de la población. El mismo enfatizó el enfoque internacional de las normas Codex en el área de la normalización de alimentos ya que el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SPS) de la Organización Mundial de Comercio (OMC) reconocía a éstas como punto de referencia para resolver disputas en el área de inocuidad de los alimentos. Al finalizar su presentación, el mismo se refirió a las actividades del Comité Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, dando un breve resumen del trabajo llevado a cabo por este Comité al igual que los principales temas en discusión durante la presente sesión del CCFFV, deseando a los participantes todo tipo de éxitos en sus trabajos.

## APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)<sup>1</sup>

5. La Secretaría informó al Comité acerca de la adición de dos documentos de trabajo en el Programa Provisional, a saber: **a)** Tema 2(b) del Programa, documento de trabajo CX/FFV 99/3–Add.1, *Cuestiones relativas a la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas resultantes de las Actividades de la Comunidad Europea* y **b)** Tema 3(a) del Programa, documento de trabajo CX/FFV 99/7–Add.1 *Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres*.

6. En el Punto 7 del Programa, Otros Asuntos y Trabajos Futuros, el Comité acordó discutir las secciones entre corchetes en los Proyectos de Norma del Codex para la Lima-Limón y el Pomelo, los cuales fueron avanzados al Trámite 8 en la séptima sesión del CCFFV, en el entendimiento de que las secciones entre corchetes serían finalizadas en la Octava Sesión del Comité<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> CX/FFV 99/1

<sup>2</sup> ALINORM 99/35 párrs. 28 y 34

7. El Comité acordó discutir el Tema 5(a) del Programa *Documento de Examen sobre la Necesidad de un Código de Prácticas Específico para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* después del Punto 2 del Programa.

8. El Comité adoptó el Programa como se revisó.

### **CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITÉ PLANTEADAS POR EL COMITÉ EJECUTIVO Y OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 2 del Programa)<sup>3</sup>**

9. Se informó al Comité que durante la 45ª Sesión del Comité Ejecutivo (Roma, Italia, 3 al 5 junio de 1998) se aprobó, como nuevo trabajo del Comité, la elaboración de los *Anteproyectos de Norma del Codex para el Tiquisque (Blanco y Lila), la Yuca, la Uchuva y la Pitahaya Amarilla*. Posteriormente, el Secretariado del Codex circuló estos documentos al Trámite 3. Durante la 45ª Sesión del Comité Ejecutivo también se avanzaron los *Anteproyectos de Norma del Codex para la Piña (revisada), Toronjas y Longans* al Trámite 5, los cuales fueron circulados posteriormente por el Secretariado del Codex al Trámite 6.

10. El Comité tomó nota de la decisión del Comité Ejecutivo de asignar al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas la labor de convertir la *Norma Regional del Codex para los Hongos Frescos Cantarelos* en una norma mundial del Codex, a petición de la 19ª Sesión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Procesadas (Washington DC, EE.UU., 16 al 20, marzo de 1998)<sup>4</sup>. El Comité acordó añadir este producto a la Lista de Prioridades y considerarlo durante la siguiente sesión, en el Punto 6 del Programa, Propuestas de Enmiendas de la Lista de Prioridades para la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas.

11. El Comité también tomó nota de la decisión del Comité Ejecutivo de asignar al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos la preparación de un *Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, la Recolección y el Envasado de Productos Frescos/Frutas y Hortalizas* y un *Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Pre-Cortadas*. En este sentido, la 30ª Sesión del CCFH (Washington DC, EE.UU., 20 al 24 de octubre de 1997) consideró que los documentos antes mencionados se deberían redactar en estrecha cooperación con el CCFFV<sup>5</sup>. En cuanto a las formas de colaboración entre el CCFH y el CCFFV para la preparación de estos códigos, el Secretariado informó al Comité que estos documentos se circularían al Trámite 3 previo a la próxima sesión del CCFH y que, tras las consideraciones hechas por el CCFH, se enviarían al CCFFV.

### **CUESTIONES DE INTERES RELACIONADAS CON LA NORMALIZACION DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PLANTEADAS POR OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES (Tema 2b del Programa)**

#### **Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)<sup>6</sup>**

12. En el documento de trabajo preparado por el Secretariado del Codex se resumían los asuntos de interés para el Comité provenientes de la 53ª (Ginebra, Suiza, 12 al 14 de noviembre de 1997) y la 54ª (Ginebra, Suiza, 9 al 11 de noviembre de 1998) Sesión del Grupo de Trabajo sobre la Normalización de Productos Perecederos y Fomento de la Calidad, así como en la 1ª Sesión del Comité para el Comercio, Industria y Desarrollo Empresarial de la CEPE (Ginebra, Suiza, 9 al 11 de diciembre de 1997) y la 44ª Reunión de Expertos para la Coordinación de la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas de la CEPE (Ginebra, Suiza, 2 al 6 de noviembre de 1998).

13. El Representante de la CEPE informó al Comité de la conclusión de la reforma de la CEPE. Como resultado de ésta, los estados miembros de la CEPE continuaban dando la más alta prioridad al trabajo sobre las normas de calidad agrícolas, como se observaba de los siguientes eventos acaecidos recientemente:

<sup>3</sup> CX/FFV 99/2

<sup>4</sup> ALINORM 99/27, párr. 68

<sup>5</sup> ALINORM 99/13, párr. 109

<sup>6</sup> CX/FFV 99/3



- El Presidente del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre la Normalización de Productos Perecederos y Fomento Industrial (WP.7) Sr. Vilchez-Barros (España) fue elegido Vice-Presidente del Comité para el Comercio, Industria y Desarrollo Empresarial.
- Se confirmó el mandato permanente de las reuniones de expertos bajo los auspicios del WP.7. Al mismo tiempo, a estos grupos se les dio el nuevo nombre de “secciones especializadas”.
- Desde el 1 de julio de 1998 se ha cubierto en forma permanente el nuevo puesto en el Secretariado asignado al servicio del WP.7 y sus secciones especializadas.
- Se ha creado una página WEB que documenta los trabajos de la CEPE, la cual contiene las normas de la CEPE así como toda la información relevante acerca sus reuniones (<http://www.unece.org/trade/agr/welcome.htm>).

14. El Representante de la CEPE informó al Comité que la 54ª sesión del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre la Normalización de Productos Perecederos y Fomento de la Calidad decidió retirar la propuesta de cambiar el título de las normas de la CEPE por normas de las NU en vista de la respuesta del Consejo Legal de las Naciones Unidas con respecto a este tema.

15. El Representante de la CEPE destacó la participación de países fuera de la región de la CEE en los grupos de la CEPE. En este sentido, 26 países incluyendo Chile, México, Tailandia, Nueva Zelandia y Sudáfrica habían asistido a la 44ª sesión de la Reunión de Expertos sobre la Coordinación de la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas. El mismo señaló que todos los estados miembros de las Naciones Unidas tenían la posibilidad de participar en los trabajos de la CEPE sobre la normalización de productos perecederos con iguales derechos.

16. El Representante de la CEPE destacó más tarde que en su opinión, la cooperación entre los Secretariados de la CEPE y el Codex funcionaba muy bien como lo evidenciaba el trabajo realizado con los frutos cítricos y los espárragos. El mismo hizo hincapié en que el Secretariado de la CEPE continuaría realizando todos los esfuerzos posibles dentro de sus responsabilidades para evitar cualquier duplicación de trabajo. A su vez señaló que estos esfuerzos sólo podían ser efectivos si, a igualdad de esfuerzos, los países que decidían sobre los programas de trabajo de las diferentes organizaciones internacionales hicieran lo mismo.

17. La Delegación de Suiza acogió favorablemente la cooperación entre los Secretariados del Codex y de la CEPE. Sin embargo, expresó su preocupación en el sentido que se eliminara totalmente cualquier duplicación de normas y que, por lo tanto, el trabajo de ambas organizaciones debería llevarse a cabo con eficacia económica de modo que solamente existiera una norma internacional para el comercio.

18. La Delegación de Chile resaltó el alto nivel técnico de las discusiones en las reuniones de la CEPE. No obstante, las discusiones algunas veces se alejaban del nivel técnico y el comercio internacional como fue el caso de las naranjas verdes, con consecuencias negativas para el desarrollo de la norma.

19. El Observador de la Comunidad Europea, en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, expresó su preocupación por la ampliación del mandato del CCFFV. El mismo recordó que la CEPE era una organización que había estado estableciendo normas para las frutas y hortalizas frescas por más de 50 años y que los Estados Miembros de la UE estaban particularmente preocupados en cuanto a la duplicación de trabajo ya que esto significaba un desperdicio de recursos y podía causar confusión en el comercio internacional. El Observador indicó que se había mejorado la cooperación y que se debería cuidar que los trabajos de la CEPE y el Codex fueran complementarios y no contradictorios. En su opinión, la terminología de las normas del Codex debían alinearse en la medida de lo posible con los textos de la CEPE.

20. La Delegación de México, apoyada por la Delegación de Costa Rica, opinó que el Codex podía utilizar las normas de la CEPE como punto de partida para la elaboración de sus normas, lo cual permitiría la armonización de las normas de la CEPE con normas similares del Codex. En relación a esto, la Delegación de Chile señaló que las normas de la CEPE eran *de facto* utilizadas internacionalmente, mientras que las normas del Codex eran normas internacionales *de jure* como se mencionó en la respuesta del Consejo Legal de las Naciones Unidas a la solicitud de la CEPE de titular sus normas como Normas de las Naciones Unidas.

**Comunidad Europea (CE)**<sup>7</sup>

21. El Representante de la Comunidad Europea informó al Comité acerca de las actividades de la CE en el área de la normalización de las frutas y hortalizas frescas desde la última sesión del Comité. Estas actividades se describían con mayor detalle en el documento CX/FFV 99/3-Add.1. El mismo también informó al Comité que la CE basaba sus normas y reglamentos en las disposiciones establecidas en las normas de la CEPE.

**CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA – NORMA DE LA CEPE PARA LOS FRUTOS CITRICOS (FFV-14)**<sup>8</sup>

22. El Representante de la CEPE ofreció un breve recuento de las discusiones realizadas durante la 44<sup>a</sup> Sesión de la Reunión de Expertos de la CEPE sobre la Coordinación de la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas cuando se revisó la Norma de la CEPE para los Frutos Cítricos. En relación a esto, el mismo informó al Comité que se dispondría de información más detallada al discutir el Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas en el Punto 4(b) del Programa.

**CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA – NORMA DE LA CEPE PARA LOS ESPARRAGOS (FFV-04)**<sup>9</sup>

23. El Representante de la CEPE ofreció un breve recuento de las discusiones sostenidas durante la 44<sup>a</sup> sesión de la Reunión de Expertos de la CEPE sobre la Coordinación de la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas cuando se revisó la Norma de la CEPE para los Espárragos. En relación a esto, el mismo informó al Comité que se dispondría de información más detallada al discutir el Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos en el Punto 4(a) del Programa.

**EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 7****PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PIÑA**<sup>10</sup> (Punto 3a del Programa)

24. El Comité recordó que la 45<sup>a</sup> sesión del Comité Ejecutivo adoptó el proyecto de norma al Trámite 5. El Comité revisó la norma sección por sección a la luz de los comentarios recibidos al Trámite 6 en respuesta a la CL 1998/28-FFV, con las siguientes enmiendas:

**Título**

25. El Comité convino en que el nombre científico entre corchetes debía seguir al nombre común, a fin de evitar la confusión que pudiera surgir entre los diferentes nombres comunes en la versión española.

**Sección 1 - Definición del Producto**

26. El Comité convino en que el nombre científico debía ser *Ananas comosus* L. (en lugar de Merr.) y que el nombre la familia también debía ser “Bromeliaceae” en la versión española (en lugar de Bromeliaceas).

**Sección 2.1 - Requisitos Mínimos**

27. Como el requisito actual para “entera” se refería a piñas “con o sin la corona”, el Comité tuvo un intercambio de pareceres sobre si la norma debía permitir piñas sin corona.

<sup>7</sup> CX/FFV 99/3-Add.1

<sup>8</sup> FFV-14 (CX/FFV 99/3)

<sup>9</sup> FFV-04 (CX/FFV 99/3)

<sup>10</sup> ALINORM 99/35, Apéndice VIII, CX/FFV 99/4 (comentarios de Alemania, España, República Checa y Cuba), CRD 1 (México), CRD 6 (Argentina), CRD 7 (Estados Unidos) y CRD 8 (Costa Rica).

El Observador de COLEACP expresó su desacuerdo con esta disposición ya que la misma alteraría la calidad general de la fruta y no correspondía a la práctica actual del mercado, especialmente en los países africanos que exportaban al mercado europeo. El Observador opinó que hasta el momento no se había proporcionado justificación para incluir las piñas sin corona en términos de exportación e importación, considerando que las piñas con corona representaban la mayor parte del comercio internacional. Las Delegaciones de India y Francia también indicaron que no permitían que se cortara la corona ya que ello podría ocasionar daños a la fruta.

28. Sin embargo, varias delegaciones hicieron hincapié en que las piñas sin corona se habían exportado y comercializado en sus países sin problemas por varios años y que la norma debía reflejar las prácticas comerciales actuales. Por tanto, el Comité acordó que se mantuviera la presente redacción, la cual se refería a las piñas sin corona.

29. Se añadió una referencia al daño ocasionado por la alta y/o baja temperatura, a fin de cubrir todas las alteraciones posibles debidas a una temperatura inadecuada. También se especificó que el corte del pedúnculo debía ser “transversal, recto y limpio” para propósitos de aclaración.

30. En la sección 2.1.1 el Comité discutió los requisitos concernientes a la madurez fisiológica y convino en eliminar la referencia a “la pulpa blanca” como indicador de inmadurez, ya que este color era característico de algunas variedades. Se añadió una nota al pie de página a fin de que la pulpa porosa no fuera un defecto en algunas variedades tales como la variedad Reina, como propuso la Delegación de Tailandia. Se eliminó la referencia a la pulpa insípida, ya que no correspondía a la característica de las frutas maduras en exceso.

31. El Comité convino en referirse a la “condición” de las piñas con preferencia a “el estado de madurez” ya que éste era un término más general y aseguraría la congruencia con las demás normas para frutas frescas.

32. Se incluyó una referencia al tipo comercial, ya que existían muchos tipos comerciales para las piñas, además de las variedades.

#### Sección 2.1.2 - Requisitos de Madurez

33. Las delegaciones de la India y Malasia, propusieron reducir el valor actual de 12°Brix a 10, ya que esto correspondía a algunas variedades comercializadas en sus países. Sin embargo, varias delegaciones subrayaron que un valor de 12°Brix era el mínimo para asegurar la madurez de la fruta, y el Comité convino en mantener este valor.

34. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de México de especificar que la muestra de jugo tomada debía ser representativa de la fruta entera. También se convino en que, dado que existían diferentes métodos para determinar el valor Brix, el método no debía especificarse en la norma.

#### Sección 2.2.1 Categoría “Extra”

35. En la sección 2.2.1, el Comité convino en incluir una nota al pie de página para explicar que el recortado consistía en arrancar algunas hojas de la parte superior de la corona. La delegación de la India opinó que, en el interés de los consumidores así como de los comercializadores, se necesitaba considerar y proponer que la longitud de la corona debía estar entre 50 y 100%.

#### Secciones 2.2.2 Categoría I y 2.2.3 Categoría II

36. El Comité convino en que las “manchas producidas por el sol” debían incluirse en “defectos leves de coloración” más bien que en “defectos leves de la piel”.

#### Sección 3 - Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres

37. El Comité convino en mencionar en una nota al pie de página los ejemplos de las variedades de pequeño tamaño (Victoria y Reina) con un calibre mínimo inferior.

La Delegación de Sudáfrica propuso que se introdujera un calibre mínimo de 250g, ya que el mismo correspondía a algunas variedades del grupo Reina que se producían en ese país, y el Comité estuvo de acuerdo en substituir 400g por 250g para las variedades más pequeñas.

38. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de las delegaciones de Estados Unidos y Costa Rica de incluir un párrafo referente a la uniformidad en el envase para las piñas envasadas por código de calibre, a fin de tomar en cuenta las presentes prácticas comerciales.

#### Sección 4 - Disposiciones sobre Tolerancias

39. La Delegación de Costa Rica propuso referirse a las tolerancias en el lote de inspección (en lugar del envase), ya que las tolerancias no eran aplicables a un solo envase, sino a la muestra total tomada para la inspección, y el Comité convino en la propuesta.

#### Sección 6 - Mercado o Etiquetado

40. La Delegación de Costa Rica señaló que en la mayoría de los casos, las piñas destinadas al consumidor final no se pre-envasaban y que los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados no debería aplicarse a una sola fruta. En consecuencia, la delegación de Costa Rica propuso combinar las secciones de envases destinados al consumidor y envases no destinados a la venta al por menor, y eliminar la referencia a la Norma General.

41. La Delegación de Canadá expresó su preocupación respecto a este cambio dado que la Norma General incluía requisitos generales y específicos que se aplicaban a todos los alimentos pre-envasados destinados al consumidor final y que constituían la base sobre la cual gobiernos regulaban las disposiciones de etiquetado. La Secretaría recordó que las secciones actuales de etiquetado en las normas del Codex siempre incluían una referencia a la Norma General y si se introducía una excepción, la misma debería someterse a consideración del Comité de Etiquetado de Alimentos. También se puso de manifiesto que indistintamente de las disposiciones en las normas individuales, la Norma General se aplicaba a todos los alimentos pre-envasados.

42. El Comité acordó retener las disposiciones actuales (secciones separadas para envases destinados al consumidor y envases no destinados a la venta al por menor) y eliminar la referencia a la Norma General en la Sección 6.1, pero especificar en una nota al pie de página que la misma se aplicaría a productos frescos pre-envasados. También se tomó nota de que esta sección se enviaría al CCFL para aprobación de conformidad con el procedimiento usual.

43. Algunas delegaciones opinaron que sería útil iniciar una reflexión general sobre los requisitos de etiquetado a incluirse en las normas para frutas y hortalizas, a fin de asegurar que el consumidor tuviera una información adecuada.

#### Sección 8 - Higiene

44. El Comité tomó nota de que la 30ª Sesión del Comité sobre Higiene de los Alimentos había enmendado las disposiciones generales de higiene en las normas de productos y convino en incluir la sección de higiene enmendada de conformidad con ello.

45. El Observador de COLEACP opinó que la norma aún no estaba lista para darla por finalizada y necesitaba mayor discusión ya que se introdujeron varios cambios. Sin embargo, el Comité reconoció que el proyecto se había discutido ampliamente en las sesiones previas y actual, y que se había avanzado sustancialmente para actualizarlo y tomar en cuenta las presentes prácticas, con miras a facilitar el comercio internacional.

#### Estado del Proyecto de Norma Revisada del Codex para la Piña

46. El Comité convino en enviar el Proyecto de Norma a la 23ª Sesión de la Comisión para su adopción al Trámite 8 (ver el Apéndice II).

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS PARADISI (Punto 3b del Programa)<sup>11</sup>**

47. El Comité recordó que el Comité Ejecutivo había adoptado el Proyecto de Norma al Trámite 5 y que en la CL 1998/28-FFV se había solicitado comentarios al Trámite 6. Además, se había circulado la Norma de la CEPE para los Frutos Cítricos como documento de trabajo para que se la usara como referencia en la elaboración de las normas del Codex para los frutos cítricos.

48. El Comité revisó la norma sección por sección, tomando en cuenta los cambios de naturaleza general introducidos en las demás normas en discusión y realizó las siguientes enmiendas específicas:

Título

49. El Comité discutió extensamente las dificultades relacionadas con el nombre común del producto en español. La delegación de México indicó que el nombre común para el *Citrus paradisi* era “toronja”, mientras que la delegación de España y otras delegaciones señalaron que en sus países era “pomelo”. Se recordó que en el Proyecto de Norma para el *Citrus grandis*, enviado al Trámite 8 por la última sesión del Comité, se hacía referencia al nombre común de “pomelo” en la versión española.

50. El Comité recordó que, en las normas del Codex, la práctica actual era designar las frutas y hortalizas por sus nombres comunes; sin embargo, el Comité reconoció la necesidad de encontrar una solución de compromiso aceptable para todos los países involucrados que permitiera comercializar este producto y al mismo tiempo prevenir confusiones en el comercio internacional. Por tanto, el Comité convino en referirse al nombre científico en el título de la norma en la versión española y en incluir una nota al pie de página que especificara que este producto se conocía comúnmente en algunas regiones como pomelo o toronja. No se hicieron cambios a esta sección en las versiones inglesa y francesa. Como consecuencia, a lo largo de la norma en el texto en español, se hizo referencia a las frutas (en lugar de “pomelo” o “toronja”).

Sección 2.1 - Requisitos Mínimos

51. Se añadió una referencia a la congelación en la sección concerniente a daños ocasionados por bajas temperaturas, en vista de la importancia de este tipo de daño en los frutos cítricos. Asimismo, en esta sección, se incluyó el daño causado por altas temperaturas para ser congruente con las demás normas.

Sección 2.1.2 - Requisitos de Madurez

52. El Comité convino en eliminar la Proporción Mínima azúcar/ácido, ya que el requisito esencial concerniente a la madurez era el contenido mínimo de zumo (jugo), y se tomó nota que el mismo no estaba incluido en la norma pertinente de la CEPE.

Sección 2.1.3 - Coloración

53. El Comité tuvo un intercambio de pareceres sobre la oportunidad de incluir una explicación sobre la distinción entre la coloración y las manchas. A algunas delegaciones les parecería que esto no era necesario ya que la sección debía ser coherente con las demás normas y sólo indicar que el color debía ser típico de la variedad, ya que los defectos de la piel se consideraban en la descripción de las categorías de calidad. La Delegación de los Estados Unidos señaló que tal aclaración era necesaria en su país para propósitos de inspección, especialmente en áreas húmedas donde la melanosis y el ácaro del tostado representaban un problema significativo. El comité convino en incluir la primera oración de esta sección como una nota al pie de página.

---

<sup>11</sup> ALINORM 99/35, Apéndice IX, CX/FFV 99/5 (comentarios de Alemania, España, República Checa y Cuba), CRD 2 (México), CRD 6 (Argentina) y CRD 7 (Estados Unidos).

### Sección 3 - Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres

#### Tabla

54. La Delegación de los Estados Unidos se refirió a sus comentarios en el documento de sala CRD 7 y a un documento no numerado distribuido durante la sesión, que proponía que la norma debía introducir un sistema adicional de calibres basado en el número de frutas por caja.

55. Varias delegaciones y el Observador del CLAM expresaron su preocupación por el uso de este sistema alternativo, ya que se tomaba como referencia el número de frutas por caja de 20kg y se mantenía el mismo número o código cuando la caja tenía un peso diferente. Esto significaba que el número especificado en el mercado no correspondería al número real de frutas en el envase, lo cual no sería congruente con las prácticas equitativas en el comercio. El Comité también tomó nota de que esta significativa enmienda al proyecto se había presentado únicamente durante la presente sesión, a pesar de que el proyecto de norma se había circulado para comentarios en Agosto de 1998, y por tanto para las delegaciones era difícil tomar una decisión sobre ese punto en esta etapa.

56. La delegación de los Estados Unidos indicó que el código de cuenta se usaba con cajas de 20kg (la referencia para el código) y otros tipos de cajas; sin embargo, esto no creaba confusión en el comercio dado que los operadores comerciales lo utilizaban más como un código de calibre que para reflejar el número real de frutas en la caja. La Delegación señaló que de conformidad con los informes de comercialización, la mayoría de los países exportadores utilizaban el código de cuenta prefiriéndolo al código de calibre. La delegación de España, otras delegaciones y el Observador del CLAM hicieron hincapié en que, aunque sus exportadores pudieran usar el código de cuenta al exportar a países que así lo requirieran, el uso del código de calibre era obligatorio en todos los casos.

57. Algunas delegaciones propusieron, que como acuerdo negociado, se permitiera el uso del código de cuenta como alternativa opcional, al mismo tiempo que se mantuviera el código de calibre como disposición obligatoria. Sin embargo, el Comité reconoció que los dos sistemas no eran compatibles. Aunque no hubo apoyo para el uso del código de cuenta, el Comité decidió no excluirlo en esta etapa, ya que una enmienda similar estaba en consideración en la CEPE, y que en el futuro se podría llegar a un consenso sobre esta cuestión. Por tanto, el Comité decidió diferir su decisión sobre la sección del calibre y considerarla con más profundidad en la próxima sesión, tomando en cuenta las recomendaciones que pudieran resultar del trabajo actual en la CEPE.

#### Otros aspectos

58. El Comité convino en combinar los párrafos relativos al *Citrus paradisi* envasado a granel y la homogeneidad del envase, y armonizarlas con la Norma de la CEPE para los frutos cítricos.

### Sección 4.1.3 - Categoría II

59. Dentro de las tolerancias de la Categoría II, se introdujo una tolerancia máxima de 5% para las frutas con defectos específicos leves, en concordancia con las disposiciones de la norma de la CEPE.

60. El Comité discutió si era oportuno finalizar la norma ya que no había consenso sobre la propuesta hecha por los Estados Unidos para los calibres, y actualmente en discusión en la CEPE. Como para las naranjas se propusieron cambios similares en las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, algunas delegaciones propusieron enfocar este tema desde un punto de vista general antes de finalizar aquellas normas donde los aspectos de calibre requirieran una mayor consideración.

61. Varias delegaciones subrayaron que el Comité había progresado significativamente en todos los demás aspectos del texto; que la enmienda propuesta para el calibre y la presente discusión en la CEPE no debería retrasar el avance de la norma, dada su importancia para el comercio internacional. A fin de reflejar el consenso en la mayoría de las secciones de la norma, el Comité reconoció que el cuerpo principal podría avanzarse al Trámite 8, mientras que la sección de calibres debería regresar al Trámite 6 para mayor consideración.

El Comité tomó nota que la finalización de la sección de calibres podría acarrear como consecuencia, enmiendas a otras secciones, tales como la de Marcado, y recordó que tales cambios se podrían introducir en el futuro a través del Procedimiento Acelerado.

### **Estado del Proyecto de Norma para el *Citrus paradisi***

62. El Comité convino en presentar el Proyecto de Norma a la 23ª Sesión de la Comisión para su adopción al Trámite 8 (ver Apéndice III), con excepción de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, las cuales se regresaron al Trámite 6 para obtener mayores comentarios y consideración en la siguiente sesión (ver Apéndice VIII).

### **PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LONGAN (Punto 3c del Programa 3c)<sup>12</sup>**

63. Se informó al Comité que la 45ª Sesión del Comité Ejecutivo avanzó el Proyecto de Norma del Codex para el Longan al Trámite 5, y seguidamente el Secretariado del Codex lo circuló, en agosto de 1998, para comentarios al Trámite 6 en la CL 1998/28-FFV.

El Comité acordó las siguientes revisiones:

#### **Sección 1 - Definición del Producto**

64. El Comité acordó eliminar “las frutas de” para referirse solamente a las “variedades comerciales”, para homogeneizar el término con otras normas del Codex.

#### **Sección 2.1 - Requisitos Mínimos**

65. El Comité acordó añadir un cuarto punto: “limpio, prácticamente exento de cualquier materia extraña visible”, para homogeneizar el término con otras normas del Codex.

#### **Sección 5.1 - Homogeneidad**

66. El Comité acordó añadir “origen” en esta Sección, ya que se consideró que los longans debían ser del mismo origen.

#### **Sección 5.3.2 - En Racimos**

67. El Comité acordó modificar la primera línea del párrafo de la siguiente manera: “En este caso, cada tallo de un racimo deberá tener por lo menos tres longans”.

#### **Sección 8 - Higiene**

68. El Comité acordó aplicar la misma revisión hecha con anterioridad a los Proyectos de Norma del Codex para la piña y el *Citrus paradisi*, en relación a la Sección 8 Higiene.

69. En respuesta a una propuesta hecha por la Delegación de Tailandia para añadir otra Sección sobre Aditivos Alimentarios, la Secretaría señaló que era necesario especificar los aditivos y sus niveles máximos para cada producto en particular, y por lo tanto no podía presentarse de la misma manera general que la Sección 7 Contaminantes. Sin embargo, Tailandia podía presentar su propuesta directamente al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, con el fin de incluir los aditivos para este producto, en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

---

<sup>12</sup> ALINORM 99/35, Apéndice X y comentarios de Alemania, República Checa y Cuba (CX/FFV 99/6), Tailandia (CRD 3) y Argentina (CRD 6)

### Estado del Proyecto de Norma del Codex para el Longan

70. El Comité avanzó el Proyecto de Norma del Codex para el Longan a la Comisión, para su adopción al Trámite 8 (ver Apéndice IV).

### **EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 4**

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPÁRRAGOS (Punto 4a del Programa)<sup>13</sup>**

71. El Comité recordó que en su 7ª Sesión decidió regresar el Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos al Trámite 3 para comentarios adicionales y consideración en su siguiente reunión, con el objeto de permitir la colaboración de la CEPE/Codex para establecer una tabla revisada de calibres basada en los códigos de calibre en oposición a los grados de calidad, que reflejara fielmente todo los tipos de espárragos comercializados en el mercado internacional<sup>14</sup>. Se solicitaron comentarios en el documento CX/FFV 99/7. Además, se presentó al Comité el documento CX/FFV 99/7-Add.1, preparado por las Secretarías del Codex/CEPE, el cual contenía una Tabla revisada de Calibres para los espárragos, como se acordó en la 7ª Sesión de CCFFV.

72. El representante de la CEPE informó al Comité de la discusión que tuvo lugar sobre los espárragos en la última Reunión de Expertos para la Coordinación de la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas de la CEPE. El mismo señaló que no se pudo llegar a una solución durante esa sesión, pero se plantearon varios puntos con el objeto de incluir variedades delgadas de espárragos tropicales en la Norma de la CEPE para los Espárragos, en el entendimiento de que éstos serían considerados cuando se discutiera la Norma de la CEPE para los Espárragos en la siguiente sesión de la Reunión de Expertos.

73. También se informó al Comité que los espárragos violetas/verde y verdes, con un diámetro entre 3 y 10mm, se cultivaban en algunos países europeos del Mediterráneo. Este tipo de espárrago no estaba cubierto por la Norma actual de la UE para los Espárragos, de manera que la discusión estaba encaminada a incluir estas variedades delgadas de espárragos conocidas como “trigueros” en la Norma de la UE.

74. Después de una larga discusión sobre si se debía o no introducir una disposición especial para el espárrago tropical verde de crecimiento rápido, de manera a permitir que hubiera menos puntas compactas con un cierto porcentaje de apertura en la Categoría “Extra”, el Comité decidió formar un grupo de trabajo conformado por Tailandia, Filipinas, Alemania y la CE para redactar un texto a ser incluido en todas las Categorías, que tomara en cuenta las características de los espárragos verdes cultivados en zonas tropicales. El Grupo también trabajó en una Propuesta de Tabla de Calibres con el objeto de introducir los espárragos cultivados bajo ciertas condiciones climáticas de manera que éstos se pudieran comercializar en todas las categorías.

75. En base a la propuesta del Grupo de Trabajo, el Comité acordó los siguientes cambios, en vista de la discusión antes mencionada:

#### Sección 1- Definición del producto

76. El Comité acordó cambiar la cifra de “6 mm” por “3 mm” para indicar que los espárragos verdes/violeta y verdes, con un diámetro mínimo de 3mm, estaban cubiertos por la norma. Como consecuencia de este cambio, se eliminó el último párrafo de la Sección.

#### Sección 2.2.1 - Categoría “Extra”

77. El Comité acordó añadir una oración al final del primer párrafo como sigue: “Para los espárragos verdes cultivados bajo condiciones que estimulan un crecimiento rápido la punta deberá ser compacta”.

<sup>13</sup> ALINORM 99/35, Apéndice II y comentarios de Tailandia y México (CX/FFV 99/7), Argentina (CRD 6) y Filipinas (CRD 11)

<sup>14</sup> ALINORM 99/35 párr. 55



Para otros tipos de espárragos se conservó la disposición para “una punta muy compacta”.

#### Sección 2.2.2 - Categoría I

78. El Comité acordó añadir una oración al final del primer párrafo como sigue: “Para los espárragos verdes cultivados bajo condiciones que estimulan un crecimiento rápido las puntas podrán ser ligeramente abiertas”.

#### Sección 2.2.3 - Categoría II

79. El Comité acordó añadir una oración al final del primer párrafo como sigue: “Para los espárragos verdes cultivados bajo condiciones que estimulan un crecimiento rápido las puntas podrán ser moderadamente abiertas”.

#### Sección 3.2 - Determinación del Calibre por el Diámetro

80. El Comité acordó reemplazar la tabla actual en la Norma por una nueva, que incluía los espárragos cultivados bajo ciertas condiciones climáticas con un diámetro mínimo de 3mm.

81. El Observador de la CE opinó que la adopción de una nueva tabla de calibres era un hecho positivo. El mismo señaló que informaría a la CE de esta decisión del Comité.

82. El Representante de la CEPE señaló que las disposiciones adoptadas parecían ser una solución lógica. El mismo transmitiría esta información a la Sección Especializada de la CEPE, la cual la discutiría en noviembre esperándose que se pudiese arribar a una conclusión armonizada.

#### Secciones 2.2.1 Categoría “Extra”, 2.2.2 Categoría I y 2.2.3 Categoría II

83. Después de un intercambio de pareceres en cuanto a la traducción correcta de la palabra “roya” en la versión en español de la Norma, el Comité acordó referirse a “manchas causadas por agentes no patógenos” en lugar de “roya” en la Sección 2.2. También se acordó que la palabra “roya” se traduciría como “manchas color herrumbre” en la versión en español ya que “roya” estaba relacionado con una enfermedad producida por hongos y no con el color oscuro que aparecía en el turión.

#### Sección 7.1 – Metales Pesados

84. El Comité acordó cambiar una frase de la Sección 7.1 Metales Pesados que indicaba que los espárragos “deberán ajustarse a” por “no deberán exceder” los niveles máximos del Codex y los LMRs. En vista de que éste era un cambio importante que afectaría a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, el Secretariado informó al Comité que la Sección 7.1 sería enviada al Comité del Codex para sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes para su aprobación.

#### Sección 7.2-Residuos de Plaguicidas

85. El Comité acordó cambiar una frase de la sección 7.2 Residuos de Plaguicidas que indicaba que los espárragos “deberán ajustarse” por “no deberán exceder” los niveles máximos del Codex y los LMRs. En vista de que éste era un cambio importante que afectaría a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, el Secretariado informó al Comité que la Sección 7.2 sería enviada al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para su aprobación.

#### Sección 8 - Higiene

86. El Comité acordó aplicar la misma revisión hecha previamente en otras normas.

### **Estado del Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos**

87. El Comité acordó avanzar el Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos (ver Apéndice IX) a la 23ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción al Trámite 5.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS, INCLUYENDO LA GUÍA PARA EL USO EN LA DETERMINACION DE DAÑOS POR CONGELACIÓN (Punto 4b del Programa)<sup>15</sup>**

88. El Comité recordó que en su última sesión había considerado el Anteproyecto y acordado que las Secretarías del Codex y la CEPE elaborarían un texto armonizado basado en las disposiciones de calidad de la norma de la CEPE para los Frutos Cítricos. Se tomó nota de que las disposiciones concernientes a los requisitos de madurez (ej. contenido mínimo de azúcar, proporción mínima azúcar/ácido) estaban aún en discusión en la CEPE.

89. El Comité consideró la norma sección por sección, tomando en cuenta los cambios generales realizados en otras normas, y realizó las siguientes enmiendas específicas:

#### **Sección 2.1 - Requisitos Mínimos**

90. Se añadió a la sección una referencia concerniente al daño causado por la alta/baja temperatura, en vista de la importancia de este tipo de daño para los frutos cítricos. Se eliminó la referencia a la forma debido a que ésta ya estaba cubierta en las categorías de calidad, y se eliminó el inciso sobre madurez debido a este aspecto estaba cubierto en la siguiente sección.

91. El Comité acordó añadir una referencia sobre “señales de marchitez interna y cortes extensos cicatrizados” en el inciso sobre magulladuras, a fin de hacerlo más específico en relación a los defectos cubiertos por la sección.

92. Se armonizó la Sección 2.1.1 acerca de la madurez con la sección correspondiente de la norma de la CEPE.

#### **Sección 2.1.3**

93. La Delegación de la India indicó que las variedades cultivadas en su país pertenecían a las “otras variedades”, y propuso reducir el contenido de jugo a un 30% en esa categoría. Otras delegaciones señalaron que debía establecerse una diferencia entre las naranjas de mesa y las naranjas de jugo.

#### **Sección 2.1.4 - Coloración**

94. El Comité consideró en detalle la oportunidad de retener la nota concerniente a las naranjas de color verde que crecían en el trópico.

95. El Observador de la CE, señaló que un Grupo de Trabajo estaba estudiando los aspectos económicos y técnicos de la cuestión, y dada las importantes implicancias de este trabajo técnico, la opinión unánime de los Estados Miembros de la UE era que fuera prematuro mantener la nota al pie de página en la etapa actual.

96. La delegación de Brasil apoyó retener la nota ya que la exclusión de las naranjas verdes no correspondería a la práctica actual en el comercio internacional y representaría una barrera injustificada al comercio, lo cual perjudicaría seriamente el interés de los países exportadores. Esta exclusión no estaba justificada en términos técnicos ya que no se determinaba la calidad de las naranjas por su color sino por los otros requisitos de calidad de la norma y además, debía permitírsele escoger al consumidor.

---

<sup>15</sup> CX/FFV 99/8, CX/FFV 99/8-Add.1 (comentarios de Uruguay, México, España y Tailandia), CRD 6 (Argentina), CRD 7 (Estados Unidos) y CRD 10 (CLAM)

97. La Delegación de Cuba hizo hincapié en que las naranjas verdes producidas por Cuba y otros países tropicales eran de la misma calidad que las naranjas producidas en zonas templadas, y que las mismas correspondían a un significativo segmento del mercado en Europa y otras regiones del mundo. Por lo tanto, no había justificación técnica para evitar su comercio, con tal que ellas cumplieran con los requisitos de madurez de la norma. La delegación de México señaló que no era posible excluir las naranjas verdes del mercado internacional, ya que las mismas representaban una porción muy importante del mercado mundial de naranjas. La delegación mexicana también se opuso a esta exclusión por considerarla una barrera técnica al comercio. La delegación de Colombia indicó que, en base a un trabajo de investigación, fue posible confirmar que la calidad interna (contenido de zumo -jugo-, °Brix, acidez) de las naranjas verdes no era inferior al de las naranjas de color amarillo. La delegación de la India señaló que el color de la fruta era una característica de la variedad y que en muchas variedades indias de naranjas la piel permanecía verde aún después de la madurez del fruto. Varios países apoyaron esta posición y señalaron que no había justificación técnica para evitar la comercialización de las naranjas verdes, a condición de que cumplieran con los requisitos de madurez de la norma. Estas delegaciones propusieron eliminar la referencia que se hacía en esta sección a una superficie máxima de un quinto para un color verde claro.

98. La delegación de España reconoció que en el mercado se presentaban dos tipos de naranjas, las cuales correspondían a sistemas de comercialización diferentes mas que a climas diferentes, ya que las condiciones del Mediterráneo y otras zonas eran similares a las de los trópicos, sin variaciones significativas de temperatura. Sin embargo, las naranjas verdes no se comercializaban en las áreas europeas y mediterráneas ya que el consumidor requería naranjas de mesa de color amarillo o naranja. A través de los años, la industria cítrica había realizado esfuerzos considerables para satisfacer las demandas del consumidor, y cualquier cambio en los requisitos actuales tendría un serio impacto económico en los países productores. La delegación de Italia y el Observador del CLAM apoyaron esta postura e hicieron alusión al trabajo actual de la CEPE y a la necesidad de considerar este asunto cuidadosamente a fin de prevenir el desequilibrio del mercado y la confusión del consumidor.

99. El Comité tomó nota de que había un apoyo considerable para retener la actual nota al pie de página y acordó mantenerla, en el entendimiento de que este asunto se consideraría más detenidamente en la próxima sesión, a la luz del trabajo realizado en la CEPE. En consecuencia, se eliminó la referencia a la tolerancia de un quinto de la superficie total del color verde claro. La Delegación de los Estados Unidos apoyada por el Uruguay también señaló que era necesario y esencial definir otros criterios de madurez, además del requisito actual para el contenido de zumo -jugo-, a fin de determinar la madurez de las naranjas verdes con mayor precisión.

#### Secciones 2.2.2 Categoría I y 2.2.3 Categoría II

100. El Comité acordó hacer algunas enmiendas en la descripción de los defectos, a fin de armonizar esta sección con la norma de la CEPE.

#### Sección 3 - Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres

101. El Comité hizo alusión al debate anterior de la norma para el *Citrus paradisi* y reconoció que esta sección requeriría mayor consideración ya que se habían hecho algunas propuestas durante la sesión. El Comité tomó nota que el asunto del calibre se consideraría globalmente, y acordó dejar la sección en corchetes por el momento.

#### Sección 4 - Disposiciones sobre Tolerancias

102. El Comité aprobó la propuesta del Representante de la CEPE para eliminar cualquier referencia a la falta de cáliz, ya que esto no se consideraba un defecto. La Delegación de la India señaló que se necesitaba definir el cáliz para las naranjas.

#### Sección 5.2 - Envasado

103. El Comité acordó combinar los párrafos que se relacionaban con la presentación en capas y en envases para propósitos de esclarecimiento y armonización con la norma de la CEPE.

Sección 6.2.4 - Identificación Comercial

104. Se eliminó la referencia a la desverdización y se armonizó la sección con la norma de la CEPE.

105. La delegación de Chile propuso eliminar la nota al principio de la norma, a efecto de que los países indicasen qué disposiciones aceptaban en el punto de exportación e importación, ya que se señaló que todas las normas eran aplicables igualmente en ambas instancias en el comercio internacional. El Secretariado recordó que esta nota existía sólo en las normas para las frutas y hortalizas frescas y que se había introducido cuando se inició el trabajo del Comité. En vista de la conclusión de los Acuerdos de la OMC y la revisión en curso del procedimiento de aceptación en el Codex, el Comité podría desear revisar la necesidad de esta nota. Algunas delegaciones opinaron que este asunto necesitaba mayor consideración ya que afectaría a todas las normas.

Guía para el Uso en la Determinación de Daños por Congelación

106. La Delegación de España señaló que la guía estaba incompleta ya que no cubría todas las situaciones, y que debían tomarse en cuenta otros elementos, como la duración del transporte y el calibre de las naranjas, ya que los resultados serían diferentes de acuerdo a las condiciones. El Comité acordó que debían proporcionarse más comentarios a fin de determinar el ámbito exacto de aplicación para la Guía y su relación con la norma.

107. El Comité reconoció que se había debatido la norma en detalle en las sesiones previas y presente y que la misma debía avanzarse al Trámite 5 para reflejar el progreso logrado. El Observador de la CE señaló que la CE no tenía objeciones para avanzar el texto, pero que necesitaría reconsiderarse la sección sobre Coloración. Las delegaciones de España, Italia y el Observador del CLAM apoyaron esta postura. El Comité notó que toda la norma sería considerada por el Comité con miras a concluirla en la próxima sesión.

**Estado del Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida la Guía para el Uso en la Determinación de Daños por Congelación**

108. El Comité acordó enviar el Anteproyecto a la Comisión para su adopción al Trámite 5 del Procedimiento (ver Apéndice X).

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TIQUISQUE (BLANCO Y LILA) (Punto 4c del Programa)<sup>16</sup>**

109. El Comité convino en que en su última sesión aceptó la oferta de Costa Rica para preparar un Anteproyecto de Norma del Codex para el Tiquisque (Blanco y Lila). La 45ª sesión del Comité Ejecutivo aprobó la preparación de la Norma como nuevo trabajo, en el entendimiento de que se debería suministrar información sobre la producción y el comercio. El Secretariado circuló el documento para comentarios al Trámite 3 en el documento de trabajo CX/FFV 99/9 en octubre de 1998.

110. Al discutir el documento punto por punto, el Comité tomó en consideración los cambios generales incluidos en las otras normas y acordó los siguientes cambios específicos:

Título

111. En vista de la gran diversidad de nombres comunes que había para el tiquisque, el Comité acordó añadir una nota al pie de página en el título de la norma, donde se ofrecía una lista de nombres comunes para el tiquisque en diferentes regiones.

---

<sup>16</sup> CX/FFV 99/9 y comentarios de España y Alemania (CX/FFV 99/9-Add.1), Argentina (CRD6) y Costa Rica (CRD 8)

### Sección 1 – Definición del Producto

112. El Comité acordó modificar la redacción de esta sección añadiendo la palabra “tubérculo” para poder identificar qué parte de la planta se estaba normalizando. También se acordó añadir el nombre en latín para el tiquisque blanco así como para el lila.

### Sección 2.1 – Requisitos Mínimos

113. El Comité acordó agregar otro inciso “prácticamente exentos de signos de brotación” y suprimir los dos últimos incisos relativos a la madurez y la forma. Se consideró que no había necesidad de incluir estas disposiciones ya que estaban cubiertas por otras secciones de la Norma.

#### Sección 2.1.1

114. El Comité acordó introducir los siguientes cambios, tomando en consideración que el producto que se estaba normalizando era un tubérculo y no una fruta.

- reemplazar la palabra “recolectado” por “cosechado”
- añadir la palabra “fisiológico” después de “desarrollo”
- suprimir “y madurez”

### Sección 2.2.2 – Categoría I

115. El Comité acordó añadir otro inciso “defectos leves de forma” para alinearse con otras Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. También se acordó suprimir la palabra “textura” en el segundo inciso ya que no se consideraba que esto fuera un defecto.

#### Sección 2.2.1 – Categoría II

116. El Comité acordó añadir otro inciso “defecto de forma” para concordar con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. También se acordó suprimir la palabra “textura” en el segundo inciso ya que no se consideraba que esto fuera un defecto.

### **Estado del Anteproyecto de Norma del Codex para el Tiquisque (Blanco y lila)**

117. El Comité avanzó el Anteproyecto de Norma del Codex para el Tiquisque (Blanco y Lila) (véase el Apéndice V) para su adopción al Trámite 5/8, omitiendo los Trámites 6 y 7.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (Punto 4d del Programa)<sup>17</sup>**

118. El Comité recordó que la última sesión había convenido en que la delegación de Costa Rica prepararía un Anteproyecto de Norma para la Yuca. El Comité Ejecutivo aprobó este nuevo trabajo, en el entendimiento de que se proporcionaría información sobre la producción y comercio de este producto; posteriormente el texto se circuló al Trámite 3 para comentarios al respecto.

119. La delegación de Costa Rica se refirió al Documento de Sala CRD 13, que presentaba los datos sobre la producción de yuca y su comercio internacional, y señaló que las exportaciones de Costa Rica en este producto se estaban incrementando. El Comité consideró el Anteproyecto sección por sección y efectuó las siguientes enmiendas.

---

<sup>17</sup> CX/FFV 99/10, CX/FFV 99/10-Add.1 (comentarios de España y Alemania), CRD 8 y 13 (comentarios adicionales e información proporcionados por Costa Rica).

## Título

120. La delegación de Nigeria señaló que Nigeria era uno de los mayores productores y que el nombre común usado en inglés era “cassava”, tal como se reflejaba en las publicaciones de la FAO sobre productos. La Delegación de Francia y el Observador del COLEACP indicaron que el nombre en Francés era “manioc”. El Comité convino en usar esos nombres en las versiones inglesa y francesa, e indicar en una nota al pie de página, en la versión española, que este producto se conocía comúnmente en algunas regiones por otros nombres (mandioca, tapioca, aipim, etc.).

## Sección 1 - Definición del Producto

121. La delegación de Filipinas propuso aclarar en la definición que las variedades que contenían un alto nivel de glucósidos cianogénicos no deberían incluirse en la norma, y el Comité tuvo un intercambio de puntos de vista sobre cómo reflejar claramente esto en el texto. Se observó que las variedades amargas se producían comúnmente en varias regiones, especialmente en África, y que el color de la pulpa no permitía distinguir entre diferentes tipos de variedades. El Comité convino en referirse a las “variedades no amargas” de *Manihot esculenta*, en inglés, a “*manioc doux*” en francés, y a la “*yuca dulce*” en español, y especificar que las raíces eran la parte comestible de la planta.

## Sección 2.1 - Requisitos Mínimos

122. El Comité convino en borrar la referencia a la forma típica ya que ésta debería tratarse en las categorías de calidad, según la práctica actual en otras normas.

123. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Filipinas para añadir un inciso referente a “exento de pérdida de color de la pulpa”, ya que el color de la pulpa era una característica importante.

124. El Comité convino en especificar que el “extremo del tallo” debía estar cortado limpiamente, ya que ésta era la terminología correcta para una raíz, y estuvo de acuerdo en transferir las disposiciones concernientes a los “cortes que dejan expuesta la pulpa” a la sección sobre categorías, donde se debían determinar tolerancias en cada categoría.

125. En la sección 2.1.1 que trataba sobre la madurez y el desarrollo, se hizo referencia al “desarrollo fisiológico” ya que la yuca era una raíz y el término presente de “madurez” se aplicaba sólo a las frutas.

## Sección 2.2.1 - Categoría “Extra”

126. El Comité convino en eliminar la referencia al “tipo comercial” ya que no era relevante para la yuca. Se convino además en incluir las disposiciones para la forma en la descripción de la categoría.

127. El Comité tomó nota de una propuesta de la delegación de Tailandia para incluir las disposiciones concernientes a la textura de la pulpa, y especialmente a su característica fibrosa, como indicador de la calidad.

128. El Comité consideró hasta dónde debían permitirse los cortes en el ápice ocasionados por el recorte de las raíces secundarias y la exposición de la pulpa, y tomó nota que el ancho del corte dependía del tamaño de las raíces. La delegación de Colombia señaló que el tamaño del corte no era un factor esencial en la calidad de la yuca y que raíces de conservación y apariencia excelente podían presentar cortes amplios. La delegación de Costa Rica opinó que se deberían incluir disposiciones específicas para enfocar esta cuestión, ya que la norma tenía como propósito el comercio internacional.

129. El Comité convino en que los recortes del ápice de la raíz no debían ser de más de 1cm en la Categoría “Extra”. Sin embargo, el Comité no pudo llegar a una conclusión general sobre el tema de los cortes y reconoció que debería darse mayor consideración a esta cuestión.

130. Algunas delegaciones notaron que se podría requerir aclaración de otros aspectos, ya que en algunos mercados la yuca era un producto relativamente nuevo, y el Comité estuvo de acuerdo en que el texto no podía darse por finalizado en esta etapa. Sin embargo, se observó que dado que no se habían identificado temas importantes en la discusión, sería posible finalizarlo en la siguiente sesión, después de considerarlo detalladamente.

### **Estado del Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca**

131. El Comité estuvo de acuerdo en regresar el Anteproyecto al Trámite 3 y expresó su agradecimiento a la delegación de Costa Rica por haberse ofrecido nuevamente para redactar el texto, a la luz e los cambios efectuados en la sesión presente y de los comentarios recibidos. El texto revisado se circularía al Trámite 3 para obtener más comentarios y se consideraría en la próxima sesión.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA UCHUVA (Punto 4e del Programa)<sup>18</sup>**

132. El Comité recordó que en la última sesión se acordó que la delegación de Colombia prepararía un Anteproyecto de Norma para la Uchuva. El Comité Ejecutivo aprobó este nuevo trabajo, en el entendimiento de que se proporcionaría información sobre la producción y comercialización de este producto, cuyo texto se circuló para comentarios al Trámite 3 en el documento CX/FFV 99/11.

133. La delegación de Colombia informó al Comité que en Colombia se habían realizado esfuerzos considerables para desarrollar la producción del fruto y que existía un mercado de exportación significativo para la uchuva, un fruto originario del Perú y común en los países andinos. El Comité revisó la norma sección por sección, tomando en cuenta los cambios generales que se hicieron en otras normas, y se hicieron las siguientes enmiendas:

#### **Título**

134. La Delegación de Alemania y otras delegaciones indicaron que el nombre en inglés actualmente utilizado en el comercio era “Cape gooseberry”, y el Comité acordó incluirlo en la versión en inglés reconociendo que existían otros nombres. La Delegación de Francia indicó que el nombre actual en francés era “physalis” y el Observador del COLEACP indicó que se utilizaban varios nombres más. La Delegación del Perú indicó que el nombre común en español en su país era “capuli”.

135. Con el fin de evitar la confusión, el Comité acordó que, en todas las versiones, el título se referiría al nombre común, con el nombre en latín (*Physalis peruviana*) en paréntesis y con una nota al pie de página indicando que el producto era comúnmente conocido en ciertas regiones con otros nombres.

#### **Sección 2.1 - Requisitos Mínimos**

136. El Comité acordó que el requisito de “entero” se aplicaba al fruto con o sin cáliz, ya que ambos tipos se comercializaban comúnmente. Se incluyó una referencia a la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, para aclarar que dicha condensación no era un defecto. El Comité también acordó que el pedúnculo no debía exceder los 25mm de largo en todas las categorías.

137. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Delegación de Colombia de eliminar la Sección 2.1.2, que se refería específicamente al cáliz, ya que las disposiciones de la misma estaban cubiertas por otros requisitos generales.

#### **Sección 2.2.1 Categoría “Extra”**

138. El Comité acordó eliminar el último párrafo referente a los defectos del cáliz, ya que los mismos estaban cubiertos en las disposiciones generales sobre los defectos de la fruta. Esto se aplicó a su vez a las secciones 2.2.2 (Categoría I) y 2.2.3 (Categoría II).

<sup>18</sup>

CX/FFV 99/11 (comentarios de Alemania, Canadá y España) y CRD 5 (Información proporcionada por Colombia)

### Sección 3 - Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres

139. La delegación de Alemania propuso referirse a la sección ecuatorial y especificar que el diámetro mínimo de la fruta era 15mm. La delegación de Colombia confirmó que no se permitían frutas de diámetro inferior a aquél y que no existían tolerancias a este respecto. El Comité acordó incluir los cambios propuestos, eliminar el rango de calibres para los diámetros menores a 15mm y enmendar la lista de códigos de calibre en la debida forma.

### Sección 5.1 - Homogeneidad

140. El Comité acordó que, considerando la homogeneidad en el envase, debía hacerse referencia a la calidad en lugar de la categoría, y que no era necesaria la mención del tipo comercial. El tipo de presentación (con o sin cáliz) se incluyó para propósitos de aclaración y consistencia con la sección 2.1 (ver párr. 133)

### Anexo

141. La Delegación de Colombia indicó que el Anexo se presentaba sólo para información, y recordó que el requisito mínimo de madurez (14.1°Brix) estaba especificado en la norma. Se tomó nota de que este mínimo correspondía al Número 3 de la escala de Color. En esta Tabla se habían incluido los códigos de color por debajo de este valor (0 a 2) para explicar mejor las etapas de madurez en relación al color y al grado Brix. La escala se usó para asegurar que se recogiera la uchuva en la etapa adecuada, lo que es particularmente importante para una fruta no climatérica.

142. Mientras que la delegación de Colombia propuso incluir una fotografía mostrando la coloración de la uchuva para mayor esclarecimiento, el Secretariado indicó que esto no era aún factible por razones técnicas pero que se consideraría la posibilidad de incluirla en el Volumen final del Codex. La delegación de Colombia propuso la inclusión de fotografías a color en las normas de manera a facilitar la comprensión de las mismas.

143. El Comité tuvo un amplio intercambio de puntos de vista sobre la oportunidad de avanzar el texto al Trámite 5/8 para que la Comisión lo adoptara. Varias delegaciones señalaron que se había hecho un progreso significativo y que no se habían identificado problemas específicos; en consecuencia, no existía justificación para retardar el avance de la norma. La delegación de Colombia señaló que era de gran importancia la conclusión de esta norma para facilitar y promover la comercialización de este producto.

144. Algunas delegaciones indicaron que no objetaban el avance del texto al Trámite 5 pero que debía seguir todos los pasos del Procedimiento, al igual que era preferible considerarlo con mayor detenimiento en la siguiente sesión. Estas delegaciones señalaron que la uchuva era un producto relativamente nuevo en sus países y que necesitaban suficiente tiempo para tomar en cuenta todos los aspectos de la norma; además, no había una particular urgencia con respecto a la conclusión de esta norma. El Comité reconoció que no podía lograrse el consenso necesario para proponer la omisión del Trámite 6 y 7.

### Estado del Anteproyecto de Norma del Codex para la Uchuva

145. El Comité acordó enviar el Anteproyecto de Norma a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (ver Apéndice XI).

### **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PITAHAYA AMARILLA (Punto 4f del Programa)<sup>19</sup>**

146. El Comité durante su última Sesión aceptó la oferta de Colombia para preparar un Anteproyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla.

<sup>19</sup> CX/FFV 99/12 y comentarios de España, Alemania (CX/FFV 99/12-Add.1), Colombia (CRD 5) y Argentina (CRD 6)



La 45ª Sesión del Comité Ejecutivo aprobó la elaboración de la norma como nuevo trabajo, en el entendimiento que se debería presentar información sobre la producción y el comercio. El Anteproyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla fue circulado para comentarios al Trámite 3.

147. El Comité decidió revisar la Norma sección por sección. Las decisiones generales, tomadas por el Comité en otras normas, fueron tomadas en cuenta durante la revisión.

#### Sección 2.1. Requisitos Mínimos

148. El Comité acordó eliminar todos los ejemplos entre corchetes ya que la forma estaba cubierta en las categorías de calidad. También se acordó suprimir la frase “sin espinas” del inciso sexto y colocarlo en un inciso separado por razones de consistencia. Además, para el pedúnculo, la cifra de “20 mm” se cambió a “25 mm” en el inciso noveno.

149. El Comité acordó agregar la siguiente oración al final de la Sección 2.1 Requisitos Mínimos: “El contenido mínimo de pulpa será de 31%”.

#### Sección 2.1.1.

150. El Comité acordó poner el último párrafo de esta Sección en un pie de página después de la palabra “madurez”, para estar de acuerdo con otras normas Codex para frutas y hortalizas frescas.

#### Sección 2.2.2. – Categoría I

151. El Comité acordó cambiar la palabra “deformación” del primer inciso por “defecto de forma” para tener consistencia con otras normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. También se acordó eliminar el último inciso “longitud del pedúnculo que no exceda de 25 mm” y referir la cifra de “25 mm” a la Sección 2.1 Requisitos Mínimos, ya que la misma se aplicaba a todas las categorías de calidad (ver párr. 145, inciso séptimo).

#### Sección 2.2.3 – Categoría II

152. El Comité acordó substituir la frase “pérdida de la forma ovalada” por “defecto de forma” para tener consistencia con otras normas Codex para frutas y hortalizas frescas. También se acordó eliminar el último inciso referente a la forma ya que esto estaba cubierto por el primer inciso en esta Sección.

#### Sección 3- Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres

153. El Comité tomó nota que los números en la columna de código de calibre hacían referencia al número de frutas por caja y acordó utilizar letras en lugar de números para tener consistencia con otras normas de Codex para las frutas y hortalizas frescas. Se especificó un peso mínimo de 110 g, y la delegación de Colombia confirmó que no había tolerancia por debajo de ese calibre. En consecuencia, se eliminó el último renglón de la columna correspondiente a la fruta más pequeña.

#### Sección 6.2.5 – Marca de Inspección Oficial (facultativo)

154. El Comité acordó eliminar todos los incisos de esta Sección para poder alinearlos con otras normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas.

#### **Estado del Anteproyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla**

155. El Comité avanzó con el Anteproyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla (ver Apéndice V) para adopción en el Trámite 5/8 con omisión de los Trámites 6 y 7.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PAPAYA (Punto 4g del Programa)<sup>20</sup>**

156. El Comité recordó que en su última Sesión se había aceptado el ofrecimiento de Brasil para preparar el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Papaya. La 45ª Sesión del Comité aprobó la elaboración de la norma como nuevo trabajo. El anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Papaya se circuló posteriormente para recibir comentarios al Trámite 3.

157. El Comité decidió revisar la Norma sección por sección. Las decisiones generales, tomadas por el Comité, para otras normas fueron tomadas en cuenta durante la revisión.

Sección 1 – Definición del Producto

158. El Comité acordó agregar la palabra “fruta” para indicar que parte de la planta estaba siendo normalizada.

Sección 2.1 – Requisitos Mínimos

159. El Comité acordó agregar un inciso adicional para incluir el término “de aspecto fresco”. Además, el Comité tuvo un intercambio de opiniones acerca de la necesidad de incluir un inciso específico para referirse a la “forma” ya que se debería dar consideración a esto en las respectivas categorías de calidad. Se señaló que la “forma” en el caso de las papayas, era un atributo muy importante, que dependía directamente de la variedad y tipo de papaya. Después de un análisis extenso, el Comité decidió no hacer referencia a “forma” ya que aún dentro de una misma variedad y/o tipo, la “forma” de las papayas podía variar.

160. Ya que las papayas eran muy sensibles a las altas temperaturas, el Comité decidió hacer referencia a la temperatura “alta y/o baja” en el inciso relativo a los daños causados por la temperatura. El Comité también decidió agregar un inciso adicional para limitar la longitud del pedúnculo a 1 cm.

Sección 2.1.1.

161. Después de un análisis extenso acerca de la inclusión de la frase “cambio de color” después de la palabra “madurez” en el primer párrafo de esta Sección, el Comité decidió no hacer referencia alguna al color, ya que no se consideró que fuese necesario como un requisito esencial para indicar la madurez de la fruta. En vista de ello, se acordó eliminar todas las referencias a la coloración en la norma.

Sección 2.2.3- Categoría II

162. Algunas delegaciones consideraban que la cifra de “20%” como límite máximo de superficie total afectada por defectos era demasiado alta y por lo tanto, el Comité acordó disminuir el valor a “15%”.

Sección 3 – Disposiciones sobre Tolerancias

163. La Delegación de Brasil presentó una Tabla adicional de Calibres que integraba los dos grupos de papayas (Papaya y Grupo Formosa) en un código de calibre único. El Comité notó que en caso que se decidiera adoptar la segunda tabla, se hacía obligatorio hacer referencia a la variedad y/o tipo comercial.

164. La Delegación de México propuso que se agregaran dos códigos de calibre adicionales a la tabla presentada por Brasil, ya que en México se podían comercializar papayas con más de 3 kg. Varias delegaciones compartieron el punto de vista de que la última categoría de (> 2001 g) permitía el comercio de ese tipo de papayas y por lo tanto, no había necesidad de modificar la tabla. En vista de lo citado, el Comité acordó adoptar la tabla de calibres como se presentó.

<sup>20</sup> CX/FFV 99/13 y comentarios de Alemania, México, España y Tailandia (CX/FFV 99/13–Add.1); Argentina (CDR 6) y Filipinas (CRD 11)

Sección 4.1.1 – Categoría “Extra”

165. El Comité acordó cambiar la cifra de “10%” a “5%” para tener consistencia con las otras normas.

Sección 6.2.2. – Naturaleza del Producto

166. El comité acordó eliminar el término “facultativo” ya que se debía indicar la variedad en vista del cambio en la sección de calibres (ver párr.160, Sección 3)

**Estado del Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Papaya**

167. El Comité acordó avanzar con el Anteproyecto Propuesto de Norma Codex para la Papaya (ver Apéndice VII) para adopción en el Trámite 5/8 con omisión de los Trámites 6 y 7

**DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE EL PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y ANEXO II (REQUISITOS RELATIVOS AL LUGAR DE INSPECCION) (Punto 5a del Programa)<sup>21</sup>**

168. El Comité recordó que en su última sesión se decidió retener el Proyecto de Código al Trámite 7 y se aceptó la oferta de Canadá para preparar un documento de examen que revisara el CCFICS y otros documentos relevantes, con el fin de evaluar la necesidad de un Código específico para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas. También se recordó que Canadá había preparado el Anexo al Proyecto para la 7ª Sesión, de acuerdo con la decisión de la 6ª Sesión para elaborar un Anexo II al Código sobre los Requisitos relativos al Lugar de Inspección, el cual había sido circularizado previamente al Trámite 3. Sin embargo, el mismo no había sido considerado por el Comité debido a la decisión de suspender la consideración del Código por completo.

169. La Delegación de Canadá presentó el documento de examen en el cual se revisaron todos los elementos relevantes de las Directrices y otros textos elaborados por el CCFICS y la *Guía para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* de la CEPE en relación con las disposiciones del Proyecto de Código. La Delegación señaló que las recomendaciones proporcionadas por el CCFICS cubrían los aspectos generales de inspección y certificación, pero que sería necesario un código específico para proporcionar una guía en cuanto a la inspección de la calidad de las frutas y hortalizas, y para asegurar la uniformidad en los procedimientos.

170. El Comité expresó su agradecimiento a la Delegación de Canadá por su trabajo y estuvo de acuerdo con las conclusiones del documento, ya que el mismo reconocía la importancia de elaborar un Código de Práctica específico para facilitar la armonización de la inspección de las frutas y hortalizas. También se tomó nota que la guía de la CEPE debía tomarse en cuenta en el proceso. El Comité acordó entonces proceder a la consideración del Proyecto de Código, en el entendimiento de que sería enviado al CCFICS para su consideración con miras a asegurar la consistencia con el enfoque seguido a lo largo del Codex. Sin embargo, por razones prácticas y debido a que las diferentes delegaciones no habían tomado en consideración el texto desde la 6ª Sesión, el Comité acordó aplazar su consideración hasta la siguiente Sesión y volver a circularlo para comentarios de los gobiernos al Trámite 6.

171. El comité también acordó que debía revisar los criterios para realizar un formato de certificado oficial genérico desarrollado por el CCFICS y proporcionar datos sobre los aspectos específicos concernientes a la certificación de las frutas y hortalizas.

172. También tomó nota que el Anexo II (Requisitos relativos al lugar de Inspección) no había sido considerado por el Comité hasta el momento y que no había estado disponible para la sesión actual, por lo tanto el Comité acordó hacerlo circular de nuevo para comentarios al Trámite 3 y considerarlo en la siguiente sesión. El Código y el Anexo se presentarían en un solo documento para facilitar la referencia aunque estuvieran en diferentes Trámites.

---

<sup>21</sup> CX/FFV 99/14

**Estado del Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas (incluido el Anexo II Requisitos relativos al Lugar de Inspección)**

173. El Comité acordó regresar el Proyecto de Código al Trámite 6 y el Anteproyecto de Anexo al Trámite 3 para comentarios de los gobiernos y consideración en su próxima sesión, en una Carta Circular separada.

**DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE TOLERANCIAS DE CALIBRE (Punto 5b del Programa)<sup>22</sup>**

174. El Comité recordó que en su última Sesión, aceptó la oferta de los Estados Unidos de América de preparar un Documento de Examen sobre el Establecimiento de Tolerancias de Calibre, considerando la gran variación de dichos requisitos, para su discusión en su siguiente Sesión.

175. Al presentar el documento, la Delegación de los Estados Unidos señaló que las normas de calidad ayudaban a establecer un lenguaje común entre compradores y vendedores en el comercio internacional para facilitar las transacciones, con tal que las normas representaran las prácticas actuales de comercio. Se puso de manifiesto que la actitud hacia algunas disposiciones de calibre, para ciertos productos del comercio internacional, estaban cambiando. En vista de esto, surgía la pregunta sobre la necesidad de opciones de calibre adicionales.

176. El Comité convino en que el documento debía circular para comentarios e información con el fin de discutir esta cuestión en la siguiente Sesión del CCFFV. El Comité expresó su agradecimiento a la Delegación de los Estados Unidos por la preparación de este documento.

**DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE DEFINICIONES DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Punto 5c del Programa)<sup>23</sup>**

177. En su última Sesión, el Comité aceptó la oferta de la Delegación de los Estados Unidos de preparar el Documento de Examen sobre las Definiciones de Términos utilizados en las Normas del Codex con vista a considerar definiciones potenciales para varios términos utilizados por el Comité en el establecimiento de las normas de productos frescos.

178. La Delegación de los Estados Unidos presentó el cuestionario que enumeraba esos términos, indicando que el mismo había sido elaborado para solicitar comentarios con el objetivo de llegar a una interpretación común de los diferentes términos utilizados en las normas del Codex para productos frescos.

179. Se invitó al Comité a proporcionar definiciones para los términos enumerados en el cuestionario y a discutir este tema en su próxima sesión. El Comité agradeció a la Delegación de los Estados Unidos por la preparación de este documento y acordó considerar este asunto en la siguiente Sesión del CCFFV.

**PROPUESTA DE ENMIENDAS DE LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Punto 6 del Programa)<sup>24</sup>**

180. El Comité eliminó de la Lista los productos cuyas normas se habían finalizado o estaban en consideración y tomó nota que se había agregado los Hongos Frescos Cantarelos como lo propuso el CCFFV y se indicó anteriormente (ver párr. 10). El Comité convino con la propuesta de la Delegación de Tailandia de incluir el Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) y enmendó la lista de acuerdo con este cambio, como podía observarse en el Apéndice XII.

181. La Delegación de Uruguay, apoyada por varias delegaciones hizo hincapié en la necesidad de definir las prioridades a la luz de la importancia de los productos en el comercio internacional, y se refirió a su propuesta previa de encargarse de la normalización de las manzanas.

---

<sup>22</sup> CX/FFV 99/15

<sup>23</sup> CX/FFV 99/16 y comentarios de Tailandia (CRD 4)

<sup>24</sup> ALINORM 99/33, Apéndice XII, CX/FFV 99/17 (Comentarios de Tailandia)

Las siguientes delegaciones propusieron encargarse de la normalización de productos específicos para la siguiente sesión: Colombia (granadilla y tomate de árbol), Costa Rica (ñame), Brasil (fresas), México (tomates), Chile (kiwi y uvas de mesa) e India (uvas de mesa). El Comité reconoció que aunque se habían finalizado varias normas durante la presente sesión, el programa de trabajo era aún muy extenso y quedaban por discutirse varios temas importantes, por lo tanto, debía asegurarse que los objetivos del Comité fueran prácticamente realizables. El Comité acordó encargarse del trabajo de normalización de tres nuevos productos, y tuvo una extensa discusión sobre las normas que debían considerarse en la siguiente sesión.

182. El Observador de la CE opinó que debía evitarse la duplicación del trabajo y apoyó la elaboración de normas del Codex sólo para productos que no tuvieran actualmente normas en la CEPE. Sin embargo, la revisión de las normas para manzanas/peras y kiwis estaba actualmente en consideración en la CEPE y sería preferible que los países interesados en estos productos participaran en el trabajo de la CEPE. El Observador señaló que todos los países miembros de las Naciones Unidas tenían la oportunidad de participar con el mismo rango en los debates de la CEPE; los países que encontraran dificultades en la aplicación de las normas de la CEPE podían presentar sus puntos de vista en este marco de trabajo, en lugar de desarrollar normas diferentes.

183. Esta posición fue apoyada por las delegaciones de los Estados Unidos, Suiza y Alemania. La delegación de España señaló que el desarrollo de actividades paralelas de normalización en el Codex, mientras que las consultas estuvieran aún en proceso en la CEPE, podría crear problemas en el comercio internacional.

184. Las delegaciones de México, Chile y Brasil, mientras por un lado reconocían la importancia de las normas de la CEPE, subrayaron a su vez la necesidad de desarrollar normas internacionales dentro del Codex y para eso, las normas de la CEPE, desarrolladas sobre una base regional, se podrían utilizar como una referencia. Los mismos señalaron que el Codex era un organismo independiente y el progreso de su trabajo no podía retardarse ni estar condicionado por el trabajo de otras organizaciones, no obstante la necesidad general de cooperación. Varias delegaciones apoyaron esta posición.

185. El Secretariado recordó que después de la extensión de los Términos de Referencia del CCFFV, se había implementado una cooperación muy eficaz con el Secretariado de la CEPE, con miras a facilitar la elaboración de las normas del Codex, los cuales podrían armonizarse con las normas de la CEPE. Esto quedó demostrado en el trabajo actual sobre los frutos cítricos y espárragos, lo cual había facilitado el consenso en un área que estaba todavía en consideración en la CEPE. Se seguiría cooperando y utilizando procedimientos similares en la elaboración de cualquier otra norma para productos cubiertos por las normas de la CEPE, como estaba especificado en el mandato del Comité. El Secretariado llamó la atención del Comité sobre la respuesta del Consejo Legal de la ONU concerniente al rango internacional de las normas del Codex con respecto a las normas de la CEPE:

186. El Comité acordó iniciar el trabajo sobre la normalización de las manzanas, tomates y uvas de mesa, sujeto a la aprobación de la Comisión, y acordó que los siguientes países prepararían anteproyectos de normas para su consideración en la próxima sesión.

- Manzanas (Uruguay)
- Tomates (México)
- Uvas de Mesa (Chile/India)

187. La delegación de Alemania y el Observador de la CE expresaron su desacuerdo con esta decisión, por las razones expuestas más arriba. La Delegación de Suiza expresó su desacuerdo con la decisión concerniente a las manzanas pero no tuvo objeción con respecto a otros productos.

188. La delegación de Argentina se ofreció a participar en el trabajo de normalización sobre las manzanas y la delegación de los Estados Unidos la normalización de las manzanas, uvas de mesa y tomates, según fuera necesario. El Presidente recordó al Comité que, como se había hecho hasta ahora, se continuaría la cooperación actual con la CEPE para la elaboración de estas normas, a fin de lograr la armonización de las mismas y evitar de esta manera su duplicación.

## OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Punto 7 del Programa)

### Otros Asuntos

189. La delegación de Alemania recordó que había solicitado información sobre la aceptación de normas del Codex durante la última sesión. La Secretaría informó al Comité que no se había notificado ninguna aceptación de normas para las frutas y hortalizas, o de otras normas del Codex en general, con la excepción de los LMRs para los residuos de plaguicidas donde se disponía de alguna información. La Comisión del Codex Alimentarius había reconocido que el procedimiento de aceptación actual ya no se adaptaba al nuevo ambiente creado por los acuerdos de la OMC y que actualmente el mismo estaba en revisión con miras a su enmienda para la próxima sesión de la Comisión.

### Trabajos Futuros

190. El Comité notó que su trabajo futuro incluirá los siguientes temas:

- Proyecto de Norma para la Lima-Limón (Contenido Mínimo de Zumo -Jugo- y Sección de Calibres)
- Proyecto de Norma para el *Citrus grandis* (Pomelo) (Sección de Calibres)
- Proyecto de Norma para *Citrus paradisi* (Sección de Calibre)
- Proyecto de Norma para los Espárragos
- Proyecto de Norma para las Naranjas
- Proyecto de Norma para la Uchuva
- Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección de Calidad y Certificación de Frutas y Hortalizas Frescas.
- Anteproyecto de Norma para la Yuca
- Anteproyecto de Norma para las Manzanas
- Anteproyecto de Norma para el Tomate
- Anteproyecto de Norma para la Uva de Mesa
- Documento de Examen sobre el Establecimiento de Tolerancias de Calibres
- Documento de Examen sobre Definiciones de Términos utilizados en las Normas del Codex
- Lista de Prioridades

## FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA SESION (Punto 8 del Programa)

191. El Comité indicó que su Novena Sesión estaba programada de manera tentativa a realizarse en la Ciudad de México, durante la primera semana de Septiembre 2000, sujeto a confirmación final por parte de las Secretarías mexicana y del Codex.

**NOTA DEL SECRETARIADO:** La 7ª Sesión del CCFFV avanzó los Proyectos de Normas del Codex para la Lima-Limón y *Citrus grandis* (Pomelo) a la Comisión para su adopción al Trámite 8 en el entendimiento de que las secciones entre corchetes (Sección 2.1.2 - Contenido Mínimo de Zumo [jugo] y Sección 3 - Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres para la Lima-Limón y Sección 3 - Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres para el Pomelo) se finalizarían en la octava reunión del CCFFV<sup>25</sup>. No obstante, en vista de la pesada agenda de trabajo de esta Sesión, el Comité no tuvo tiempo de considerar estos documentos. En consecuencia, las normas mencionadas más arriba fueron retenidas al Trámite 7 de manera que las secciones entre corchetes se puedan considerar y finalizar en la próxima sesión del Comité.

<sup>25</sup>

ALINORM 99/35 párrs. 28 y Apéndice II y párrs. 34 y Apéndice III

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS  
ESTADO ACTUAL DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRAMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA
Piña (revisada)	8	23ª CCA	Apéndice II
<i>Citrus paradisi</i>	8	23ª CCA	Apéndice III
Longans	8	23ª CCA	Apéndice IV
Tiquisque (Blanco y Lila)	5/8	23ª CCA	Apéndice V
Pitahaya Amarilla	5/8	23ª CCA	Apéndice VI
Papaya (revisada)	5/8	23ª CCA	Apéndice VII
Lima-Limón <b>Sección 2.1.2 – Contenido Mínimo de Zumo (Jugo) y Sección 3 – Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres</b>	7	9ª CCFFV	Nota de la Secretaría, pag. 24
Pomelos: <b>Sección 3 – Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres</b>	7	9ª CCFFV	Nota de la Secretaría, pag. 24
<i>Citrus paradisi</i> : <b>Sección 3 – Disposiciones sobre la Clasificación por Calibres</b>	6	Gobiernos 9ª CCFFV	Apéndice VIII
Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas	6	Gobiernos 9ª CCFFV	Párr. 173
Espárragos	5	23ª CCA	Apéndice IX
Naranjas, incluida la Guía para el Uso en la Determinación de Daños por Congelación	5	23ª CCA	Apéndice X
Uchuva	5	23ª CCA	Apéndice XI
Yuca	3	Costa Rica Gobiernos 9ª CCFFV	Párrs. 118-131
Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas: <b>Anexo II (Requisitos relativos al Lugar de Inspección)</b>	3	Canadá Gobiernos 9ª CCFFV	Párrs. 168-173
Manzanas	1/2/3	23ª CCA Uruguay Gobiernos 9ª CCFFV	Párr. 186
Uvas de Mesa	1/2/3	23ª CCA Chile/India Gobiernos 9ª CCFFV	Párr. 186
Tomate	1/2/3	23ª CCA México Gobiernos 9ª CCFFV	Párr. 186
Documento de Examen sobre las Tolerancias de Calibre	---	Estados Unidos Gobiernos 9ª CCFFV	Párrs. 174-176
Documento de Examen sobre Definiciones de Términos	---	Estados Unidos Gobiernos 9ª CCFFV	Párrs. 177-179
Lista de Prioridades	---	Gobiernos 9ª CCFFV	Párrs. 180-188 y Apéndice XII

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson:**

**Président:**

**Presidente:**

Lic. Carmen Quintanilla Madero  
Directora General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección  
Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México, México  
Tel: 7 29 94 78  
Fax: 7 29 94 84

**Assistant to the Chairperson:**

**Assistant du Président:**

**Asistente del Presidente:**

Lic. Marcial Alfonso Morfín Maciel  
Director de Asuntos Internacionales  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección  
Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México, México  
Tel: 7 29 94 80  
Fax: 7 29 94 84  
E-mail: [mmurfin@secofi.gob.mx](mailto:mmurfin@secofi.gob.mx)

**ARGENTINA  
ARGENTINE**

Ing. Agr. SILVIA ELDA SANTOS  
Coordinadora de Frutas y Hortalizas SENASA  
Sría. Agr. Ganadería, Pesca y Alimentación  
Paseo Colón 367  
C.P. 1063 Buenos Aires, Argentina  
Tel. (54) 11 4331-6041/49  
E-mail: [dnfa@inea.com.ar](mailto:dnfa@inea.com.ar)

**BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL**

Lic. MARCELO DANTAS  
Jefe del Sector Económico  
Embajada de Brasil en México  
Calle Lope de Armendariz 130  
Lomas Virreyes México, D.F.  
Tel. (5) 202 7500  
Fax. (5) 520 4929  
E-mail: [mdantas@ienlaces.com.mx](mailto:mdantas@ienlaces.com.mx)

Ing. ILTO ANTONIO MORANDINI  
Ministerio de la Agricultura y del Abastecimiento  
Esplanada Dos Ministerios Bloco D  
Anexo A-Sala 418  
70,043-9000 Brasilia, DF, Brasil  
Tel. 055 061 218 2260  
Fax. 055 061 323-7274  
E-mail: [ilto.morandini@zipmail.com.br](mailto:ilto.morandini@zipmail.com.br)

**CANADA**

Mr. RENE CARDINAL  
Chief Fresh Product Inspection Agency  
59 Camelot Dr.  
Nepean, Ontario  
CANADA, KIA OY9  
Tel: 01 613 225 23 42  
Fax: 01 613 228 6632  
E-mail: [rcardinal@em.agr.ca](mailto:rcardinal@em.agr.ca)



**CHILE  
CHILI**

Sr. VICTOR MANUEL REBOLLEDO GONZÁLEZ  
Embajador de Chile – FAO  
Vía Po 23 , Roma, Italia  
Tel. 039 6 841 7414

Sr. EDMUNDO ARAYA  
Asociación de Exportadores de Chile, A.G.  
Cruz del Sur 133 Piso 2, Las Condes, Santiago de Chile  
Tel: 562 82 11 59 95  
Fax: 562 82 11 60 04  
E-mail: [fdi@interaccess.cl](mailto:fdi@interaccess.cl)

Sr. JUAN CARLOS BARRIENTOS BORDOLI  
Segundo Secretario  
Embajada de Chile en México  
Andrés Bello No. 10 piso 8  
Col. Polanco, México, D.F.  
Tel: 525 2 80 96 81  
Fax: 525 2 80 97 03  
E-mail: [echilmex@data.net.mx](mailto:echilmex@data.net.mx)

Ing. Agr. RUDIBERTO EDUARDO LARA  
VILLANUEVA  
Encargado del Comité CODEX en Frutas Frescas,  
Chile.  
Ministerio de Agricultura, Servicio Agrícola y  
Ganadero  
Departamento de Asuntos Internacionales  
Subdepartamento de Calidad  
Tel: 562 69 55 930  
Fax: 562 69 55 930

**COLOMBIA  
COLOMBIE**

Sra. ERIKA BELTZ IREGUI  
Directora de Comercio y Mercados  
Ministerio de Desarrollo Económico  
Carrera 13 # 28 – 01 piso 8  
Bogotá, Colombia  
Tel: (571) 350 6610  
Fax: (571) 350 9449  
E-mail: [ebeltz@sias.gov.co](mailto:ebeltz@sias.gov.co)

Dr. MAURICIO CUESTAS  
Prof. Especializado Dirección Agrícola y Forestal  
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural  
Avenida Jiménez 7-65  
Santa Fe de Bogotá, Colombia  
Tel. 334 11 99 Ext. 430 ó 284 5529

Sr. ARTEMO LÓPEZ RÍOS  
Investigador  
Federación Nacional de Cafeteros – CENICAFE  
A Aéreo 2427 CENICAFE  
Manizales – Caldas  
Tel: 57 96 850 65 50  
Fax: 57 96 850 47 23  
E-mail: [fclop@cafedecolombia.com](mailto:fclop@cafedecolombia.com)

Sr. RICARDO ENRIQUE MUNAR LEÓN  
Profesional de Normalización  
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y  
Certificación – ICONTEC  
Carrera 37 No. 52 – 95 Bogotá  
Tel: 57 1 3150 377  
Fax: 57 1 3150 613  
E-mail: [rmunar@calidad.icontec.org.co](mailto:rmunar@calidad.icontec.org.co)

**COSTA RICA**

Lic. ROGER IRIAS CAMPOS  
Coordinador del Comité Nacional del Codex sobre  
Frutas y Hortalizas Frescas  
Ministerio de Economía, Industria y Comercio  
Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida.  
Apartado 1736 – 2050, San José de Costa Rica.  
Tel: 506 551 07 36  
Fax: 506 551 07 36

Ing. MAGDA GONZÁLEZ ARROYO  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Apartado 10094 – 1000, San José de Costa Rica.  
Tel: 506 260 67 21  
Fax: 506 260 86 48  
E-mail: [protagro@sol.racsa.co.cr](mailto:protagro@sol.racsa.co.cr)

Ing. JUAN LUIS MORALES CHACON  
Apartado 4084 – 1000, San José de Costa Rica  
Tel: 506 730 02 67  
Fax: 506 730 01 13  
E-mail: [morales.juan@freshdelmonte.co.cr](mailto:morales.juan@freshdelmonte.co.cr)

Ing. MARVIN RODRIGO ROJAS ALFARO  
Consejo Nacional de Producción CNP  
Apartado 2205 –1000, Costa Rica  
Tel: 506 233 2058  
Fax: 506 233 2058  
E-mail: [dircalid@cnp.go.cr](mailto:dircalid@cnp.go.cr)

Ing. HUGO VILLALOBOS ESPINOZA  
Consejo Nacional de Producción  
Apartado 2205-1000, San José de Costa Rica  
Tel: 506 233 2058  
Fax: 506 233 20 58  
E-mail: [hugovilla@yahoo.com](mailto:hugovilla@yahoo.com)

### CUBA

Msc. Lic. CIRA SÁNCHEZ GARCIA  
Jefe del Departamento de Aseguramiento de la Calidad  
Presidente del Comité Cubano de Normalización de  
Frutas y Vegetales Frescos  
Instituto de Investigaciones de Cítricos y otros Frutales.  
7ma. Ave. Número 3005 entre 30 y 32  
Miramar, Ciudad de La Habana, 10600 Cuba.  
Tel: 53 7 23 – 4818/24-6794  
Fax: 53 7 24 – 6794  
E-mail: [iicit@ceniai.inf.cu](mailto:iicit@ceniai.inf.cu)

Ing. SARA DACAL AZCUY  
Especialista Principal del Centro de Envases y  
Embalajes  
Ministerio de Comercio Interior,  
Avenida del Bosque No. 121 entre Av. del Zoológico y  
Calle 36  
Municipio Plaza, Ciudad de la Habana, 10600 Cuba.  
Tel: 53 7 81 01 97  
Fax: 53 7 33 31 50

Sra. IBIS MONTANE RIZO  
Especialista en Cuarentena Exterior  
Centro de Sanidad Vegetal  
Ayuntamiento #231 entre San Pedro y Lombillo Plaza  
Ciudad de La Habana, Cuba  
Tel. 53 7 79-1339 / 78-4976  
Fax: 53 7 79-6654 / 70-3277  
E-mail: [cnsv@ceniai.inf.cu](mailto:cnsv@ceniai.inf.cu)

Msc. Ing. ZITA MARIA ACOSTA PORTA  
Especialista en Control de la Calidad  
Instituto de Investigación de Cítricos y otros Frutales  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad  
7ma. #3005 entre 30 y 32  
Miramar, 10600, Ciudad de La Habana, Cuba  
Tel. 53 7 23-4818 / 24-6794  
Fax: 53 7 24-6794  
E-mail: [iicit@ceniai.inf.cu](mailto:iicit@ceniai.inf.cu)

### EGYPT EGYPTE EGIPTO

Mr. ATEF IBRAHIM EL AKRAT  
General Director  
General Organization for Import & Export Control  
Cairo – Ramssis St.  
Egypt Marou Corner  
Tel: 02 417 6183/02 417 4942  
Fax: 02 77 83 76

### SPAIN ESPAGNE ESPAÑA

Sr. ADOLFO MARTÍNEZ GIMENO  
Ministerio de Sanidad  
Ministerio de Agricultura P.A.  
Mapa – Paseo Infanta Isabel No. 1  
Madrid, España  
Tel. 91 347 53 89

Sr. OCTAVIO RAMÓN SALES  
Monjas Santa Catalina No. 8  
46002 Valencia, España  
Tel. 34 96 35 2 11 02  
Fax: 34 96 35 1 07 18  
E-mail: [citric@xpress.es](mailto:citric@xpress.es)

Sr. VICENTE MAÑES FORTICH  
Ministerio de Economía y Hacienda  
Hernán Cortés 11-5ª  
46004 Valencia, España  
Tel. 34 96 35 19 801  
Fax: 34 96 35 19 142

**FRANCE**  
**FRANCIA**

M. BRUNO CAUQUIL  
Control Officer DGCCRF  
59 Bd Vincent Auriol  
Teledoc 251  
75703 Paris Cedex 13  
Tel. 33 01 4497 31 43  
Fax: 33 01 4497 05 27  
E-mail: [bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr)

Mme. ROSELINE LECOURT  
Chargée de Mission Direction Générale de la  
Concurrence de la Consommation et de la Répression  
des Fraudes  
Teledoc 051  
59 Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
Tel. 33 01 44 97 34 70  
Fax: 33 01 44 97 30 37  
E-mail: [roselinelecourt@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:roselinelecourt@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GUATEMALA**

Ing. Agr. MANUEL ANTONIO ALONZO PADILLA  
Especialista en Inocuidad de Alimentos, U.N.R/MAGA  
Área de Inocuidad de los Alimentos de Origen Vegetal,  
Animal e Hidrobiológicos  
Ministerio de Agricultura de Guatemala  
7a. Avenida 12 – 90, zona 13, Edificio Monja Blanca,  
anexo  
Tel: 502 475 30 64/68/74/84  
Fax: 502 475 30 64/68/74/84  
E-mail: [unrQinfoviacom-gt](mailto:unrQinfoviacom-gt)

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Mr. HANS GEORG LEVIN  
Administrator  
Federal Office of Agriculture and Food  
ADICESALLEE 40  
D – 60322 Frankfurt  
Tel: 4969 1564367  
Fax: 49691564945  
E-mail: [32303@ffm.ble.bund400.de](mailto:32303@ffm.ble.bund400.de)

Mr. JOHANNES GRAF  
Administrator, Ministry of Agriculture  
Rochusstrasse 1  
D – 53123 Bonn, Germany  
Tel: 49 228 529 3531  
Fax: 49 228 529 3375  
E-mail: [bn3531@bml.bund400.de](mailto:bn3531@bml.bund400.de)

**INDIA**  
**INDE**

Dr. JOSE C. SAMUEL  
Deputy Commissioner, Ministry of Agriculture  
Department of Agriculture & Cooperation  
Krishi Bhavan  
New Delhi – 110001, India  
Tel: 0091 11 3382773  
Fax: 0091 11 3384978  
E-mail: [jose@krishi.delhi.nic.in](mailto:jose@krishi.delhi.nic.in)

Miss. VIDYOTTAMA TRIPATHI  
Consulta (Quality)  
Agricultural & Processed Food  
Products Export Development Authority  
Ministry of Commerce Government of India  
Room No. 410 4<sup>th</sup> floor, 6 Bikaji Cama 3  
Place New Delhi 110066  
Tel: 0091 11 619 21 41, 48, 59 ext. 53  
Fax: 0091 11 61 88 397  
E-mail: [qmc@apeda.delhi.nic.in](mailto:qmc@apeda.delhi.nic.in)

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Mr. HERMAN DJATMIKO  
Head of Economic Department  
Embassy of Indonesia in Mexico  
Julio Verne No. 27  
Polanco, México, D.F.  
Tel: 525 2 8068 63, 2 80 63 63  
Fax: 525 2 80 70 62

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Dra. BRUNELLA LO TURCO  
Ministero Politiche Agricole  
Via XX Settembre 20, Roma, Italia  
Tel: 0039 06 688 02 73  
Fax: 0039 06 688 02 73  
E-mail: [bloturco@qts.it](mailto:bloturco@qts.it)

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Mr. SADHAM BIN SALIM  
Director of Inspectorate  
Malasyan Pineapple Industry Board  
The Malasyian Pineapple Industry Board  
No. 5 Wisma Nanas  
Jalan Padi Mahsuri  
Bandar Baru UDA  
811200 Johor Bahru  
Tel: 607 236 12 11, 236 1012  
Fax: 607 236 56 94  
E-mail: [mpib@tm.net.my](mailto:mpib@tm.net.my)

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

Ing. JOSE LUIS PLAZA SÁNCHEZ  
Director General de Agricultura  
Lope de Vega 125 pent house  
Col. Chapultepec Morales, 11570 México, D.F.  
Tel: 525 2 50 22 86  
Fax: 525 2 03 97 68  
E-mail: [jplaza@sagar.gob.mx](mailto:jplaza@sagar.gob.mx)

Ing. MATEO VAZQUEZ MORALES  
Asesor de la Dirección General de Agricultura SAGAR  
Lope de Vega 125 piso 9  
Col. Chapultepec Morales, 11570 México, D.F.  
Tel: 525 2 50 95 35  
Fax: 525 2 03 39 23  
E-mail: [mateov@df1.telmex.net.mx](mailto:mateov@df1.telmex.net.mx)

Dr. MARIO HERIBERTO BARRERA BENITEZ  
Coordinador de Cooperación Internacional  
Secretaría de Relaciones Exteriores.  
Paseo del Rocío No. 88,  
Col. Lomas de Vista Hermosa, Cuajimalpa  
05100 México, D.F.  
Tel: 525 2 59 88 82

I.A.Z. ROBERTO CALZADA PEREIRA  
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación  
A.C.  
Ma. Magdalena Contreras 133 6| Piso  
Col. Cuauhtemoc, México, D.F.  
Tel. 525 566 47 50 / 535 58 72  
Fax: 52 5 705 36 86  
E-mail: [imnc@inetcorp.net.mx](mailto:imnc@inetcorp.net.mx)

Sr. JOSÉ JUVENAL CASTORENA CONTRERAS  
Subdirector de Normalización.  
SAGAR  
Lope de Vega No. 25, piso 9  
Chapultepec Morales  
México, D.F.  
Tel: 52 03 97 68

Ing. ANGEL CHAO MENDOZA  
La Semilla del Caribe, S.A. de C.V.  
Av. Mariano Otero No. 3433-407  
Col. Verde Valle  
45060, Guadalajara, Jalisco  
Tel. 523 121 2301  
Fax: 523 122 3490  
E-mail: [carisem@gdl.icanet.net.mx](mailto:carisem@gdl.icanet.net.mx)

Lic. JAIME CRUZ PALMA  
SAGAR  
Av. Insurgentes Sur No. 476 piso 11, Col. Roma Sur,  
06760 México, D.F.  
Tel: 525 584 00 56  
Fax: 525 584 34 85  
E-mail: [cruzj.conasag@sagar.gob.mx](mailto:cruzj.conasag@sagar.gob.mx)

Sra. MA. DEL CARMEN CULEBRO TREJO  
Oficial de Programas FAO  
Cerro de Maika #115  
Col. Lomas de Chapultepec  
México, D.F.  
Tel. 525 540 6747  
Fax: 525 520 57 25

Sr. SALVADOR DE LA CRUZ GARCÍA  
Director de Fomento Agrícola – SAGAR  
Lope de Vega No. 125, piso 4  
Col. Chapultepec Morales, 11570 México, D.F.  
Tel: 525 2 50 94 60  
Fax: 525 2 03 39 23  
E-mail: [fagricola@sagar.gob.mx](mailto:fagricola@sagar.gob.mx)

Ing. ROSA MARÍA GALICIA CABRERA  
Profesor Investigador.  
Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa  
Av. Michoacán y La Purísima, Col. Vicentina  
09340 México, D.F.  
Tel. 525 724 47 11  
Fax. 525 724 47 12  
E-mail: [rmgc.@xanum.uam.mx](mailto:rmgc.@xanum.uam.mx)

Ing. RICARDO MANUEL GONZALEZ AGUILAR  
Asesor SAGAR  
Insurgentes Sur 476  
Tel: 525 584 22 02

Sr. JUAN ANTONIO LEOS RODRÍGUEZ  
Coordinador de Postgrado – Universidad Autónoma de  
Chapingo  
Km. 38.5 carretera México-Texcoco,  
56230 Chapingo, México.  
Tel: 595 5 13 84  
Fax: 595 5 13 84  
E-mail: [leos@taurus1.chapingo.mx](mailto:leos@taurus1.chapingo.mx)

I.Q.I. JOSÉ NOÉ LIZÁRRAGA CAMACHO  
Representante de la Secretaría de Salud  
Donceles No. 39, Col. Centro.  
06010 México, D.F.  
Tel: 5 510 01 96  
Fax: 5 512 96 28  
E-mail: [dgcsbysmex@iserve.net.mx](mailto:dgcsbysmex@iserve.net.mx)

Ing. Agr. JONATHÁN MARTÍNEZ CORTÉS  
SAGAR  
Lope de Vega No. 125, piso 9  
Col. Chapultepec Morales  
Tel: 5 250 95 35  
Fax: 5 203 39 2333  
E-mail: [urderal@sagar.gob.mx](mailto:urderal@sagar.gob.mx)

Ing. JUAN JOSÉ ORNELAS  
Jefe de Departamento.  
Dirección General de Sanidad Vegetal – SAGAR  
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127  
Col. Del Carmen, Coyoacán.  
04100 México, D.F.  
Tel: 525 658 14 17  
Fax: 525 656 06 90  
E-mail: [dgsv.aptt@sagar.gob.mx](mailto:dgsv.aptt@sagar.gob.mx)

Ing. Agr. SOTERO PALACIOS  
SAGAR  
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127  
Coyoacán, D.F.  
Tel. 5 554 06 26  
Fax: 5 658 0696  
E-mail: [dgsv.requisitosf@sagar.gob.mx](mailto:dgsv.requisitosf@sagar.gob.mx)

Sr. JORGE PASTRANA YAÑÉZ  
Director de Política Pesquera – SEMARNAP.  
Periférico Sur No. 4209  
Del. Tlalpan, México, D.F.  
Tel: 525 6 28 07 38  
Fax: 525 6 28 07 39

Sr. SEBASTIÁN PEÑA MALDONADO  
Director de Hortofrutícolas SAGAR  
Lope de Vega No. 125 piso 7  
Col. Chapultepec Morales,  
11570 México, D.F.  
Tel: 525 2 50 6451  
Fax: 525 2 03 95 47  
E-mail: [dga.dirhor@sagar.gob.mx](mailto:dga.dirhor@sagar.gob.mx)

Ing. JUAN RIVERA VILLA  
Especialista Agropecuario  
Apoyos y Servicios a la Comercialización  
Agropecuaria  
José María Ibarrán No. 84 piso 6,  
Col. San José Insurgentes  
03900 México, D.F.  
Tel: 525 662 68 84  
Fax: 525 661 88 56  
E-mail: [aserco.dgdm@sagar.gob.mx](mailto:aserco.dgdm@sagar.gob.mx)

Q.F.B. ALICIA RUIZ CORONA  
Representante de la Secretaría de Salud  
Donceles No. 39, Col. Centro,  
06010 México, D.F.  
Tel: 525 5 10 01 96  
Fax: 525 5 12 96 28  
E-mail: [dgsbysmex@iserve.net.mx](mailto:dgsbysmex@iserve.net.mx)

Lic. MA. LETICIA SÁNCHEZ HERNÁNDEZ  
Jefe del Departamento de Normalización  
SAGAR  
Lope de Vega #125 Piso 9  
Col. Chapultepec Morales  
11570 México, D.F.  
Tel. 525 250 9535  
Fax: 525 203 3923

Ing. OSCAR SIFUENTES OCAÑAS  
Tel: 5 6 84 57 83  
Fax: 5 5 79 07 19/2 51 61 21  
E-mail: [sifo@df1.telmex.net.mx](mailto:sifo@df1.telmex.net.mx)

Sr. PASCACIO TABOADA CORTINA  
Director de Información – SAGAR  
Insurgentes Sur 476-5  
Col. Roma Su, 06760, México, D.F.  
Tel. 525 564 3536  
Fax: 525 584 0642

Srita. GLORIA VELASCO ROSAS  
Reportera del Fideicomiso Central de Abastos de la  
Ciudad de México  
Tel. 525 694 21 37  
Fax: 525 694 2137

#### **NIGERIA**

Mr. ONYEABO EMMANUEL ONWUKEME  
Alternate Permanent Representative to FAO,  
Permanent Representation of Nigeria to FAO  
Embassy of Nigeria  
Via Orazio, 14-18, 00193 Rome  
Tel: 39 06/6896231, 6896672, 6896243  
Fax: 39 06 6832528  
E-mail: [faoprnga@tin.it](mailto:faoprnga@tin.it)

#### **SULTANATE OF OMAN** **OMAN** **SULTANATO DE OMAN**

Miss Laila Al-Subhi  
Pesticide Researcher Assistant  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Directorate General of Agricultural Research  
P.O. Box 50 Code No. 121  
Sultan of Oman Muscat.  
Tel: 968 89 3132/893131  
Fax: 968 89 30 96  
E-mail: [AAAQQ7@gto.net.om](mailto:AAAQQ7@gto.net.om)

#### **PERU** **PEROU**

Mr. EDWIN GUTIERREZ  
Counsellor  
Embassy of Perú  
Paseo de la Reforma 2601  
Lomas Reforma  
11020 México, D.F.  
Tel: 525 570 24 43  
Fax: 525 259 05 30  
E-mail: [emdeperu@dete.net.mx](mailto:emdeperu@dete.net.mx)

Ing. ALEJANDRA DÍAZ RODRÍGUEZ  
Directora Área de Calidad y Normatividad  
Comisión para la Promoción de Exportaciones –  
PROMPEX  
Augusto Tamayo No. 160 piso 4,  
San Isidro, Lima, Perú  
Tel: 511 421 46 50  
Fax: 511 351 76 24  
E-mail: [acring@correo.dnet.com.pe](mailto:acring@correo.dnet.com.pe)

#### **PHILIPPINES** **FILIPINAS**

Mr. JERICO PASCUAL  
Operations MGR  
Dole Tropifresh a Div of Dole Phills Inc.  
14<sup>th</sup> Fa Ba Lepanto Bld, Paseo de Roxas  
Makati City  
Tel: 63 2 810 2601 ext 3132  
Fax: 63 2 818 6914  
E-mail: [jpascual@dobasia.com](mailto:jpascual@dobasia.com)

Prof. Dr. MARIA CONCEPCION LIZADA  
Acting Director  
Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards,  
Department of Agriculture  
Elliptical Road, Diliman, Quezan City  
Tel: 063 2 920 30 50, 920 81 89  
Fax: 063 2 920 1849, 920 - 4085

Ms. LYDIA ZARA  
Supervising Agriculturist (Chief, Food Processing  
Section)  
Bureau of Plant Industry, Department of Agriculture  
692 San Andrés, Malate,  
Manila, Philippines  
Tel: 063 2 524 07 79  
Fax: 063 2 5223 711 54

#### **SOUTH AFRICA** **AFRIQUE DU SUD** **SUDÁFRICA**

Ms. Elsa Janse Van Rensburg  
Assistant Director Agronomy and Vegetables  
National Department of Agriculture  
Private Bag X 258 - Pretoria 0001, South Africa  
Tel: 27 12 319 6029  
Fax: 27 12 319 6055  
E-mail: [elsa@PGB1.agric.za](mailto:elsa@PGB1.agric.za)

**SAUDI ARABIA**  
**ARABIE SAUDITE**  
**ARABIA SAUDITA**

Mr. AHMED AL-MASHHADI  
Head of Food Science Section  
National Agriculture and Water Research Center  
Ministry of Agriculture and Water  
P.O. Box 17285  
Riyadh, 11484  
Saudi Arabia  
Tel: 4576780 ext. 2206  
Fax: 4584979

**SENEGAL**

Mme. MAME SINE MBODJI NDIAYE  
Chef Division Agroalimentaire  
Institut Sénégalais de Normalisation  
Ministère de l'Énergie, des Mines et de l'Industrie  
BP 4037 Dakar, Senegal  
Tel. 221 8 232586  
Fax: 221 8 232587

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Mr. PIERRE SCHAUENBERG  
Adjoint scientifique  
Office Fédéral de l'Agriculture  
Division Principale Production  
Section Cultures spéciales  
Mattenhofstrasse 5  
CH - 3003, Berne  
Tel. 41 31 324 8421  
Fax: 41 31 322 0555  
E-mail: [pierre.schauenberg@blw.admin.ch](mailto:pierre.schauenberg@blw.admin.ch)

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Dr. SURAPHONG KOSIYACHINDA  
C/o Kasetsart University, Bangkok  
578 SOI 12, NGARMWONG WAN 25  
Nontaburi 11000, Thailand  
Tel. 66 2 588 1764  
Fax: 66 2 588 1764

Ms. VORANUCH KITSUKCHIT  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Street Ratchathewi  
Bangkok, 10400 Thailand  
Tel. 66 2 2023 444 / 2023 348  
Fax: 66 2 248 79 87  
E-mail: [voranuch@tisi.go.th](mailto:voranuch@tisi.go.th)

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

Mr. DAVID L. PRIESTER  
International Standards Coordinator  
Standardization Section  
AMS, Fruit & Vegetable Programs  
Fresh Products Branch  
P.O. Box 96456, Room 2049-S  
Washington, D.C. 20090-6456  
Tel. (202) 720 2184 / (800 811 2373)  
Fax: (202) 720 8871  
E-mail: [David.L.Priester@usda.gov](mailto:David.L.Priester@usda.gov)

Lic. DULCE MARÍA FLORES MONTES  
Especialista en Agricultura USDA  
Embajada de Estados Unidos de Norteamérica  
Reforma No. 305 Col. Cuauhtémoc  
06500 México, D.F.  
Tel: 52 09 91 00

Dr. ANTHONY HEPTON  
V:P: Quality Assurance  
Dole Food Co.  
5795 Lindero Canyon Rd  
Westlake Village  
California 91362 USA  
Tel. 01 818 874 4685  
Fax: 01 818 874 4804  
E-mail: [anthony-hepton@dolen.a.com](mailto:anthony-hepton@dolen.a.com)

Mr. MICHAEL JANTSCHKE  
Scientist  
National Food Processors Association  
6363 Clark Ave.  
Dublin, CA 94568  
Tel. 1-925-551-4251  
Fax: 1- 925 833 8795  
E-mail: [mjantschke@nfpa-food.org](mailto:mjantschke@nfpa-food.org)

Ms. ELLEN MATTEN  
Staff Officer  
US Codex FSIS, USDA  
Room 4861, South Building  
1400 Independence Ave., SW  
Washington, DC 20250  
Tel. 202 720 4063  
Fax: 202 720 3157  
E-mail: [ellen.matten@usda.gov](mailto:ellen.matten@usda.gov)

Mr. CHARLES ORMAN  
Director Science & Technology  
Sunkist Growers, 760 E. Sunkist St.  
Ontario California 91761, USA  
Tel. 01 909 933 2257  
Fax: 01 909 933 2453  
E-mail: [corman@sunkistgrowers.com](mailto:corman@sunkistgrowers.com)

#### **URUGUAY**

Sra. MARTA BENTANCUR SERVETTI  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
18 de julio No. 1263 piso 2  
Montevideo, Uruguay  
Tel: 0598 2 908 16 11  
Fax: 0598 2 901 94 62  
E-mail: [cocitri@adinet.com.uy](mailto:cocitri@adinet.com.uy)

#### **INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

#### **C.L.A.M**

Sr. OCTAVIO RAMÓN SALES  
Presidente  
Plaza de España No. 18 planta 11 – 4to.  
28008 Madrid, España  
Tel: 5491 541 44 61/548 15 75  
Fax: 5491 548 16 28

#### **COLEACP**

Mr. THIERRY PAQUI  
Project Officer  
5 Rue de la Cordiere  
Centra 342 94586 RUNGIS, France  
CEDEX  
Tel: 33 1 41 80 02 10  
Fax: 33 1 41 80 02 19  
E-mail: [Thierry.Paqui@coleacp.org](mailto:Thierry.Paqui@coleacp.org)

M. EMILE NANGA  
Administrateur de l'OCAB  
Organisation des Producteurs et Exportateurs  
d'Ananas-Bananes-Mangues  
016BPA908 Abidjan 16  
Republique de Côte D'Ivoire  
Tel. 225 3258 82 32 58 87  
Fax: 225 32 44 94

#### **EUROPEAN COMUNITY COMMUNAUTE EUROPEENE COMUNIDAD EUROPEA**

M. FABIEN SANTINI  
Administrateur (VI –E-1)  
Rue de la loi 200, B-1049 BRUXELLES  
Tel. 32 2 295 32 11  
Fax: 32 2 295 37 09  
E-mail: [Fabien.Santini@dg6.cec.be](mailto:Fabien.Santini@dg6.cec.be)

Mr. PAUL REIDERMAN  
Administrator  
Council of Ministers  
Rue de la Loi 175, B – 1048 Brussels  
Tel: 32 2 285 85 63  
Fax: 32 2 285 79 28  
E-mail: [Paul.Reiderman@consilium.eu.int](mailto:Paul.Reiderman@consilium.eu.int)

#### **UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA**

Mr. TOM HEILANDT  
Economic Affairs Officer  
Palais des Nations Office 432  
124 Geneva 10  
Tel. +41 22 917 2450  
Fax: +41 22 917 0041  
E-mail: [tom.heilandt@unece.org](mailto:tom.heilandt@unece.org)

#### **FAO**

Sr. AUGUSTO SIMOES LOPES NETO  
Representante de la FAO en México  
Cerro Maika No. 115, Col. Lomas de Chapultepec  
México, D.F.  
Tel: 525 540 67 47  
E-mail: [fao-mex@field.fao.org](mailto:fao-mex@field.fao.org)



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

Ms. GRACIA TERESA BRISCO LOPEZ  
Food Standards Officer (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00100, Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 2700  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [Gracia.Brisco@FAO.org](mailto:Gracia.Brisco@FAO.org)

Ms. SELMA DOYRAN  
Food Standards Officer (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00100, Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 5826  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [Selma.Doyran@FAO.org](mailto:Selma.Doyran@FAO.org)

**TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARIA TECNICA**

Lic. CARLOS R. BERZUNZA SANCHEZ  
Subdirector de Asuntos Internacionales "A"  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Ing. JORGE ANTONIO LOPEZ ZARATE  
Jefe del Departamento de Normalización Internacional  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [jorgez@secofi.gob.mx](mailto:jorgez@secofi.gob.mx)

Lic. PEDRO G. GONZALEZ BANDALA  
Subdirector de Asuntos Internacionales "B"  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [pgonzale@secofi.gob.mx](mailto:pgonzale@secofi.gob.mx)

MVZ. I. ROSSANA SANCHEZ DELGADO  
Jefa de la Oficina del Codex y COPANT  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

**TECHNICAL SUPPORT  
SUPPORT TECHNIQUE  
SOPORTE TÉCNICO**

Ing. SALVADOR SANCHEZ ABARCA  
Subdirector de Informática  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-81  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [ssanchez@secofi.gob.mx](mailto:ssanchez@secofi.gob.mx)

Ing. OSCAR GOMEZ PIÑA  
Jefe del Departamento de Informática  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-81  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [oscarg@secofi.gob.mx](mailto:oscarg@secofi.gob.mx)

MVZ. GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ  
Jefa de la Oficina de la ISO e IEC  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Sr. JUAN FERNANDO QUIROZ SANCHEZ  
Técnico  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Lic. NOHEMI SANCHEZ ATILANO  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Lic. EZEQUIEL HERNANDEZ  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Sra. PATRICIA GONZALEZ LOERA  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Sr. JESUS QUIROZ VEGA  
Soporte Informático  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-81  
Fax: (52) 5729-94-84

**PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PIÑA**  
**CODEX STAN 182-1993**  
**(En el Trámite 8)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de piñas obtenidas de *Ananas comosus* L., de la familia de las *Bromeliaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las piñas destinadas a la elaboración industrial<sup>1</sup>.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteras, con la corona o sin ella;
- frescas, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o desecadas;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- exentas de manchas oscuras internas;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de magulladuras pronunciadas;
- exentas de daños causados por altas y/o bajas temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.

Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 2cm, y el corte deberá ser transversal, recto y limpio.

El fruto deberá ser fisiológicamente maduro, es decir, no presentar señales de inmadurez (opacidad, falta de sabor, pulpa demasiado porosa<sup>2</sup>) o de madurez excesiva (pulpa demasiado traslúcida o fermentada).

2.1.1 Las piñas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

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

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

**2.1.2 Requisitos de Madurez**

El contenido total de sólidos solubles en la pulpa del fruto deberá ser, como mínimo, de 12°Brix. Para la determinación de los grados Brix deberá tomarse una muestra representativa del jugo de la fruta entera.

**2.2 Clasificación**

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

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para la Piña, 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.

<sup>2</sup> Excepto en ciertas variedades como las del Grupo Reina.

### 2.2.1 Categoría “Extra”

Las piñas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial.

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

La corona deberá ser, en su caso, simple, recta y sin brotes, y de una longitud que represente entre el 50 y el 150 por ciento de la longitud del fruto para las piñas con coronas sin recortar<sup>3</sup>.

### 2.2.2 Categoría I

Las piñas de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

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

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración, incluyendo manchas producidas por el sol;
- defectos leves de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras y magulladuras) que no excedan del 4 por ciento de la superficie total.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

La corona deberá ser, en su caso, simple y recta o ligeramente curvada y sin brotes, y de una longitud que represente entre el 50 y el 150 por ciento de la longitud del fruto para las piñas con coronas recortadas o sin recortar.

### 2.2.3 Categoría II

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

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración, incluyendo manchas producidas por el sol;
- defectos de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, golpes y magulladuras) que no excedan el 8 por ciento de la superficie total.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

La corona deberá ser, en su caso, simple o doble y recta o ligeramente curvada y sin brotes.

## 3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES**

El calibre se determina por el peso medio del fruto con un peso mínimo de 700 g, excepto en las variedades de calibre pequeño<sup>4</sup>, que pueden tener un peso mínimo de 250g, conforme a la siguiente tabla:

<sup>3</sup> El recortado consiste en entresacar algunas hojas de la parte superior de la corona.

<sup>4</sup> Como las variedades Victoria y Reina

Código de calibre	Peso medio (+/- 12%)	
	con corona (g)	sin corona (g)
A	2750	2280
B	2300	1910
C	1900	1580
D	1600	1330
E	1400	1160
F	1200	1000
G	1000	830
H	800	660

En el comercio internacional, volúmenes significativos de piñas son envasadas y vendidas utilizando el conteo por caja. Las cajas se cargan con un peso mínimo esperado de, por ejemplo, 20 kg, 20 lbs, 40 lbs, según los diferentes mercados. Las frutas son separadas para envasarse por peso, el cual se aproxima a los códigos de calibres especificados en la tabla, sin embargo, las mismas podrían no pertenecer a un solo código de calibre, pero retendrían la uniformidad requerida por el código.

#### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

##### 4.1 Tolerancias de Calidad

###### 4.1.1 Categoría “Extra”

El 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

El 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 no superen las tolerancias establecidas para esta última.

###### 4.1.3 Categoría II

El 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 frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.

##### 4.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las piñas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

#### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

##### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por piñas del mismo origen, variedad, y/o tipo comercial, calidad y calibre. Las piñas de la Categoría “Extra” deberán ser de color y madurez homogéneos. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

##### 5.2 Envasado

Las piñas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>5</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

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

#### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

### 6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

#### 6.1 **Envases destinados al Consumidor**

Se aplican las siguientes disposiciones específicas<sup>6</sup>:

##### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

#### 6.2 **Envases no destinados a la Venta al Por Menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.<sup>7</sup>

##### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>8</sup>.

##### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo). Debe indicarse la ausencia de la corona.

##### 6.2.3 Origen del Producto

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

##### 6.2.4 Identificación Comercial

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

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

<sup>6</sup> Para productos frescos preenvasados se aplicará la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1- 1991)

<sup>7</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>8</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 Metales Pesados

Las piñas no deberán exceder los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 7.2 Residuos de Plaguicidas

Las piñas no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## 8. HIGIENE

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

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

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS PARADISI<sup>1</sup>**  
**(En el Trámite 8)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de los frutos obtenidas del *Citrus paradisi* Macfad., de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos destinados a la elaboración industrial<sup>2</sup>.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteros;
- de consistencia firme;
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de magulladuras;
- prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de daños causados por altas y/o bajas temperaturas ó congelación;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

2.1.1 Los frutos deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y de la zona en que se producen.

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

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

**2.1.2 Requisitos de Madurez**

El contenido mínimo de jugo se calcula en relación con el peso total del fruto.

Contenido mínimo de jugo: 35%

**2.1.3 Coloración<sup>3</sup>**

La coloración deberá ser la típica de la variedad. No obstante, se permiten frutas de color verdoso si cumplen con los requisitos mínimos. Las variedades de pulpa roja pueden presentar manchas rojizas en la piel.

<sup>1</sup> Comúnmente conocido en ciertas regiones como "Pomelo" ó "Toronja".

<sup>2</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el *Citrus paradisi*, 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.

<sup>3</sup> El color se refiere al color característico y no a la decoloración causada por el ácaro del tostado, melanosis y otros defectos.



Los frutos que cumplan con los requisitos mínimos en cuanto a madurez podrán “desverdizarse”, siempre que este tratamiento no modifique otras características organolépticas.

## 2.2 Clasificación

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

### 2.2.1 Categoría “Extra”

Los frutos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

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

### 2.2.2 Categoría I

Los frutos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

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

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la piel inherentes a la formación del fruto;
- defectos leves de la piel ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación;
- decoloración leve de la piel debida al ácaro del tostado, melanosis y otros defectos, que no excedan de una quinta parte de la superficie del fruto.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

### 2.2.3 Categoría II

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

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos en la piel debidos a lesiones superficiales ya sanadas;
- piel rugosa;
- defectos ya sanados en la piel debidos a causas mecánicas tales como daños producidos por el granizo, rozaduras y daños ocasionados por la manipulación;
- decoloración leve de la piel debida al ácaro del tostado, melanosis y otros defectos, que no excedan más de dos quintas partes de la superficie del fruto.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACION POR CALIBRES

Por desarrollarse.

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

#### 4.1 Tolerancias de Calidad

##### 4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento en número o en peso de frutos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

##### 4.1.2 Categoría I

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

##### 4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de frutos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo. Dentro de esta tolerancia, se permite un 5 por ciento como máximo de frutos que presenten leves daños superficiales no sanados, cortes secos o frutos blandos y marchitos.

#### 4.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías, el 10 por ciento en número o en peso de los frutos que correspondan al calibre inmediato inferior o superior al indicado en el envase.

En el caso de los frutos transportados a granel, la tolerancia del 10 por ciento sólo se aplica a frutos cuyo diámetro no sea inferior a 70mm.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o en cada lote para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos de la misma variedad y/o tipo comercial, origen, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase (o del lote para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Los frutos deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>4</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

Los frutos podrán presentarse de la siguiente forma:

- a) Alineados en capas regulares, de acuerdo con los márgenes de variación de los calibres, en envases cerrados o abiertos. Este modo de presentación es obligatorio para la Categoría Extra y facultativo para las Categorías I y II.
- b) No alineados en envases cerrados o abiertos, de acuerdo con los márgenes de variación de los calibres. A granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, con una diferencia máxima entre los calibres de los frutos establecida mediante la agrupación de tres calibres consecutivos en la escala de calibres. Estos tipos de presentación sólo se admitirán para las Categorías I y II.
- c) A granel, en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, sin más requisito que el del calibre mínimo. Esta forma de presentación sólo se admitirá para la Categoría II
- d) En envases individuales para la venta directa al consumidor con un peso máximo de 5kg.
  - 1) Cuando dichos envases se confeccionan de acuerdo al números de frutos, las escalas de calibre son obligatorias para todas las categorías.
  - 2) Cuando dichos envases se confeccionan de acuerdo al peso, las escalas de calibre no son obligatorias, pero la diferencia máxima entre los frutos no deberá exceder de la suma de tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

#### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

## 6. **MARCADO O ETIQUETADO**

### 6.1 **Envases destinados al Consumidor**

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

### 6.2 **Envases no destinados a la Venta al Por Menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.<sup>5</sup>

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

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

En el caso de los productos transportados a granel, esta información deberá figurar en un documento que acompañe al producto.

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>6</sup>

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo). La indicación de “rosas” o “rojas” según corresponda.

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Descripción Comercial

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm);
- Peso neto (facultativo).

#### 6.2.5 Marca Oficial de Inspección (facultativo)

### 7. **CONTAMINANTES**

#### 7.1 **Metales Pesados**

Los frutos no deberán exceder los límites máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

#### 7.2 **Residuos de Plaguicidas**

Los frutos no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 8. **HIGIENE**

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

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

---

<sup>6</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LONGAN**  
**(En el Trámite 8)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de longans obtenidas de *Dimocarpus longan* Lour. de la familia de las *Sapindaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los longans destinados a la elaboración industrial<sup>1</sup>.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteros;
- de aspecto fresco;
- sanos; y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de materias extrañas visible;
- exentos de manchas pronunciadas;
- prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de daños causados por altas y/o bajas temperaturas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exento de cualquier olor y/o sabor extraños.<sup>2</sup>

2.1.1 Los longans deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado el grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y de la zona en que se producen.

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

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

El color de la pulpa y la piel de los longans puede variar según la variedad. La piel del longan tiene un color más claro que el normal cuando se trata con gas de dióxido de azufre.

**2.2 Clasificación**

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

**2.2.1 Categoría “Extra”**

Los longans de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad.

---

1 Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Longan, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

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

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 longans de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad.

Podrán permitirse, no obstante, 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 la piel, tales como magulladuras, raspaduras u otros daños de origen mecánico, que no excedan de una superficie total de  $0.5 \text{ cm}^2$ .

### 2.2.3 Categoría II

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

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

- defectos de la piel, como magulladuras, raspaduras u otros daños de origen mecánico, que no excedan de una superficie total de  $0,5 \text{ cm}^2$ .

## 3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES**

El calibre se determina por el número de frutos por kilogramo o por el diámetro de la sección ecuatorial del fruto, conforme a la siguiente tabla:

<b>Código de calibre</b>	<b>Número de frutos por kilogramo</b>	<b>Diámetro (mm)</b>
1	< 85	> 28
2	85 – 94	> 27 – 28
3	95 – 104	> 26 – 27
4	105 – 114	> 25 – 26
5	≥ 115	24 – 25

## 4. **DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS**

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

### 4.1 **Tolerancias de Calidad**

#### 4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento en número o en peso de los longans que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

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

#### 4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de los longans que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 **Tolerancias de Calibre**

Para todas las categorías, el veinte por ciento en número o en peso de los longans que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase para los frutos que se venden en racimos, y/o el diez por ciento para los frutos que se venden individualmente.

### 5. **DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**

#### 5.1 **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por longans 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 longans deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>3</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

#### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

#### 5.3 **Formas de Presentación**

Los longans deberán presentarse en una de las formas siguientes:

---

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

### 5.3.1 Individualmente

En este caso, el pedúnculo deberá cortarse a la altura del primer nudo y la longitud máxima del tallo no deberá superar el extremo superior del fruto en más de 5 mm.

### 5.3.2 En racimos

En este caso, cada racimo deberá tener más de tres longans pegados a la rama, y la longitud de la rama no deberá exceder de 15 cm. En cada envase se permitirá un porcentaje máximo del 10 por ciento en número o en peso de frutos sueltos.

## 6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

### 6.1 **Envases destinados al Consumidor**

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

### 6.2 **Envases no destinados a la Venta al Por Menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío<sup>4</sup>.

#### 6.2.1 Identificación

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

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad (facultativo).

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm);
- Peso neto (facultativo).

<sup>4</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>5</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).



6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

## **7. CONTAMINANTES**

### **7.1 Metales Pesados**

Los longans no deberán exceder los límites máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### **7.2 Residuos de Plaguicidas**

Los longans no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## **8. HIGIENE**

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

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

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TIQUISQUE (BLANCO Y LILA)<sup>1</sup>**  
**(En el Trámite 5/8)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a los tubérculos de las variedades comerciales de tiquisques blancos y lilas obtenidas de *Xanthosoma violaceum* Schott (lila) y *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott (blanco) de la familia de las *Araceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tiquisques destinados a la elaboración industrial<sup>2</sup>.

**2. DISPOSICIONES CONCERNIENTES A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteros, sin cortes que expongan la pulpa;
- de consistencia firme;
- sanos; y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil;
- prácticamente exentos de daños mecánicos y magulladuras;
- prácticamente exentos de plagas que afecten la apariencia general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños<sup>3</sup>.

2.1.1 Los tiquisques deben haberse cosechados cuidadosamente y haber alcanzado un grado adecuado de desarrollo fisiológico, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad y/o tipo comercial y de la zona en que se producen.

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

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

**2.2 Clasificación**

Los tiquisques se clasifican en tres categorías, según se define a continuación:

**2.2.1 Categoría “Extra”**

Los tiquisques de esta categoría deberán ser de calidad superior y ser característicos de la variedad.

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.

<sup>1</sup> Comúnmente conocido en ciertas regiones como Yautía, Malanga, Cocoyam, Tannia.

<sup>2</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Tiquisque (Blanco y Lila), 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.

<sup>3</sup> Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

### 2.2.2 Categoría I

Los tiquisques de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad.

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 leves de forma;
- cicatrización: siempre que no supere el 20% de la superficie del producto;
- zonas raspadas: siempre que no supere el 20% de la superficie del producto.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del producto.

### 2.2.3 Categoría II

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

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

- defectos de forma;
- cicatrización: siempre que no supere el 30% de la superficie del producto;
- zonas raspadas: siempre que no supere el 30% de la superficie del producto.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del producto.

## 3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE**

El calibre se determina por el peso, conforme a la siguiente tabla:

<b>Código de calibre</b>	<b>Peso (gramos)</b>
A	150-249
B	250-349
C	350-450

En los tres calibres, los tiquisques deberán tener una longitud de 100 a 300 mm y un diámetro de 45 a 70 mm en su corte transversal más angosto

## 4. **DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS**

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

### 4.1 **Tolerancias de Calidad**

#### 4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento en número o en peso de los tiquisques que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

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

#### 4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de los tiquisques que no satisfagan los requisitos de esta Categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

#### 4.2 **Tolerancias de Calibre**

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los tiquisques que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

### 5. **DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN**

#### 5.1 **Homogeneidad**

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

#### 5.2 **Envasado**

Los tiquisques deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>4</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

##### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

### 6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

#### 6.1 **Envases destinados al Consumidor**

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

---

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

#### 6.2 **Envases no destinados a la Venta al Por Menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío<sup>5</sup>.

##### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>6</sup>.

##### 6.2.2 Naturaleza del Producto

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

##### 6.2.3 Origen del Producto

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

##### 6.2.4 Identificación Comercial

- Tipo (blanco ó lila)
- Categoría
- Calibre (código de calibre o peso mínimo y máximo en gramos)
- Peso neto (facultativo)

##### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

### 7. **CONTAMINANTES**

#### 7.1 **Metales pesados**

Los longans no deberán exceder los límites máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

#### 7.2 **Residuos de Plaguicidas**

Los longans no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

---

<sup>5</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>6</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

**8. HIGIENE**

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

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

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PITAHAYA AMARILLA**  
**(En el Trámite 5/8)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de pitahayas amarillas obtenidas de *Selenicereus megalanthus*, de la familia de las *Cactaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las pitahayas amarillas destinadas a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteras;
- de consistencia firme;
- de aspecto fresco;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, sobre todo en el extremo abierto;
- sin espinas;
- exentas de humedad externa anormal derivada de una manipulación inadecuada durante el proceso posterior a la cosecha;
- exenta de cualquier olor y/o sabor extraños<sup>2</sup>;
- dotadas de un pedúnculo o tallo con una longitud comprendida entre los 15 y 25 mm;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas.

El contenido mínimo de pulpa deberá ser del 31%.

2.1.1 Las pitahayas amarillas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez<sup>3</sup>, de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.

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

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

**2.2 Clasificación**

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

**2.2.1 Categoría “Extra”**

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

---

<sup>1</sup> Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para las Pitahayas Amarillas, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

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

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

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves que 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 pitahayas amarillas de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

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

- defectos leves de forma, tales como un ligero alargamiento del ápice;
- cicatrices que no excedan de 1 cm<sup>2</sup> de la superficie total del fruto;

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

#### 2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos, 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 de forma;
- magulladuras y/o cicatrices que no cubran más de 2 cm<sup>2</sup> de la superficie total del fruto;

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

### 3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

El calibre se determina en base al peso del fruto, con un peso mínimo de 110 g, conforme a la siguiente tabla:

<b>Código de calibre</b>	<b>Peso por unidad (en gramos)</b>
8 E	≥361
9 D	360 a 261
12 C	260 a 201
14 B	200 a 151
16 A	150 a 111

### 4. **DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS**

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

#### 4.1 **Tolerancias de Calidad**

##### 4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento en número o en peso de pitahayas amarillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.



#### 4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de pitahayas amarillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.

#### 4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de pitahayas amarillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de pitahayas amarillas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

### 5. **DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN**

#### 5.1 **Homogeneidad**

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

#### 5.2 **Envasado**

Las pitahayas amarillas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>4</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las pitahayas amarillas deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

##### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

### 6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

#### 6.1 **Envases destinados al Consumidor**

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

---

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

### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

## 6.2 **Envases no destinados a la Venta al Por Menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien la información deberá figurar en los documentos que acompañan el envío.<sup>5</sup>

### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).<sup>6</sup>

### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.

### 6.2.3 Origen del Producto

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

### 6.2.4 Identificación Comercial

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

### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

## 7. **CONTAMINANTES**

### 7.1 **Metales Pesados**

Las pitahayas amarillas no deberán exceder los límites máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 7.2 **Residuos de Plaguicidas**

Las pitahayas amarillas no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## 8. **HIGIENE**

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

<sup>5</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>6</sup> La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

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

**ANEXO**  
(informativo)

**Cuadro de Coloración para las Pitahayas Amarillas**

Las siguientes descripciones se refieren a los cambios de coloración que se verifican a medida que el fruto madura (véase la Figura 1):

- COLOR 0:** Fruto bien desarrollado de color verde con pelusa prominente sobre los pezones.
- COLOR 1:** Fruto de color verde con un lustre amarillo en la base. La pelusa mantiene su forma.
- COLOR 2:** Fruto de color verde con un lustre amarillo en toda la superficie.
- COLOR 3:** Fruto de color amarillo verdoso. Los pezones empiezan a hincharse y separarse.
- COLOR 4:** Fruto de color amarillo. Los pezones tienen las extremidades verdes y más separadas.
- COLOR 5:** Fruto de color amarillo. Las extremidades de los pezones son ligeramente verdes.
- COLOR 6:** Fruto totalmente amarillo.

**Figura 1. Cuadro relativo a la Coloración de las Pitahayas Amarillas y Prueba del Yodo**

**Prueba del Yodo**

La finalidad de la prueba consiste en confirmar el estado de madurez de las pitahayas y detectar la presencia de almidón y/o azúcar en la fruta mediante reacción con la solución de yodo. Esto confiere una coloración oscura a la superficie de la pulpa que indica la transformación gradual del almidón en azúcar. La reacción puede verse claramente en la Figura 1. La fruta sometida al ensayo que se describe en la Sección 9.2 para controlar su madurez mostrará la coloración oscura que se indica en la Figura 1.

**Contenido de Pulpa**

A continuación se indica el contenido mínimo de pulpa en cada una de las fases identificadas en el cuadro relativo a la coloración:

**Contenido Mínimo de Pulpa**

<b>COLOR</b>	0	1	2	3	4	5	6
<b>% (mín.)</b>	28	31	33	38	40	44	48

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PAPAYA  
CODEX STAN 183-1993  
(En el Trámite 5/8)**

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a los frutos de variedades comerciales de papaya obtenidos de *Carica papaya* L., de la familia de las *Caricaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papayas destinadas a elaboración industrial<sup>1</sup>

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteras;
- de aspecto fresco;
- de consistencia firme;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de enfermedades provenientes de la cosecha y manipulación;
- prácticamente exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de daños causados por altas y/o bajas temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;<sup>2</sup>
- cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm.

2.1.1 Las papayas deberán haberse recolectado cuidadosamente, y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y/o el tipo comercial y de la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las papayas deben ser tales que les permitan:

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

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

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para la Papaya, 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.

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

### 2.2.2 Categoría I

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

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

- defectos leves de forma;
- defectos leves de la piel (como magulladuras mecánicas, manchas causadas por el sol y quemaduras de látex);

La superficie total afectada no deberá exceder del diez por ciento. Los defectos deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

### 2.2.3 Categoría II

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

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

- defectos de forma, siempre y cuando el producto tenga las características propias de la papaya;
- defectos de la piel (como magulladuras mecánicas, manchas producidas por el sol y quemaduras de látex);
- ligeras marcas causadas por parásitos.

La superficie total afectada no deberá exceder del quince por ciento. Los defectos deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

## 3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

El calibre se determina por el peso del fruto, que deberá ser como mínimo de 200 gramos, conforme a la siguiente tabla:

<b>Código de calibre</b>	<b>Peso (g)</b>
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 – 800
G	801 – 1100
H	1101 – 1500
I	1501 – 2000
J	≥ 2001

## 4. **DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS**

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

#### 4.1 Tolerancias de Calidad

##### 4.1.1 Categoría “Extra”

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

##### 4.1.2 Categoría I

El diez por ciento, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

##### 4.1.3 Categoría II

El 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 frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o en cada lote para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. Para la categoría “Extra”, también deberán ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase (o del lote para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Las papayas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>3</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

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

##### 5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las papayas. Los envases (o lote para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraño.

---

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

## 6. **MARCADO O ETIQUETADO**

### 6.1 **Envases destinados al Consumidor**

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

### 6.2 **Envases no destinados a la Venta al por Menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.<sup>4</sup>

Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe a la mercancía.

#### 6.2.1 Identificación

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

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o del tipo comercial.

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría
- Calibre (letra de referencia o gama de pesos)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

#### 6.2.5 Marca Oficial de Inspección (facultativo)

## 7. **CONTAMINANTES**

### 7.1 **Metales Pesados**

Las papayas no deberán exceder los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

---

<sup>4</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>5</sup> La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor (o a las siglas correspondientes)”.



**7.2 Residuos de Plaguicidas**

Las papayas no deberán exceder los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**8. HIGIENE**

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

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

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS PARADISI**  
**(En el Trámite 6)**

**3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES**

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

<b>Código del Calibre</b>	<b>Diámetro (mm)</b>
1	109-139
2	100-119
3	93-110
4	88-102
5	86-99
6	84-97
7	81-93
8	77-89
9	73-85
10	70-80

Quedan excluidos los frutos de un diámetro inferior a 70 mm.

En el caso de los frutos transportados a granel, la diferencia máxima en calibre entre el fruto más pequeño y el más grande, dentro del mismo envase, no deberá exceder del margen de variación establecido mediante la agrupación de tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPARRAGOS**  
**(En el Trámite 5)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a los turiones de las variedades obtenidas de *Asparagus officinalis* L., que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los espárragos destinados a la elaboración industrial<sup>1</sup>.

Los turiones de espárragos se clasifican en cuatro grupos según el color:

- espárragos blancos;
- espárragos violetas, que tienen puntas de un color entre rosado y violeta o púrpura y una parte del turión blanca;
- espárragos violetas/verdes, parte de los cuales es de color violeta y verde;
- espárragos verdes que tienen la punta y la mayor parte del turión de color verde.

Esta norma no se aplica a los espárragos de color verde y violeta/verde con un diámetro inferior a 3 mm ni a los espárragos blancos y violetas con un diámetro inferior a 8 mm, presentados en manojos uniformes o en envases unitarios.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteros;
- de aspecto y olor frescos;
- sanos y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- exentos de daños causados por un lavado inadecuado (los turiones podrán haberse lavado pero no “remojado”);
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas
- prácticamente exentos de magulladuras;
- exentos de humedad externa anormal, es decir, suficientemente “secados” si se han lavado o refrigerado con agua fría;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más neto posible.

Además, los turiones no deberán estar huecos, partidos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites que se establecen en la Sección 4.1 Tolerancias de Calidad.

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

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para los Espárragos, 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.

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

## 2.2 Clasificación

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

### 2.2.1 Categoría “Extra”

Los turiones de esta categoría deberán ser de calidad superior, muy bien formados y prácticamente rectos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deberán ser muy compactas. Para los espárragos verdes cultivados bajo condiciones que estimulen crecimiento rápido, la punta deberá ser compacta.

Sólo se permitirán unos pocos indicios muy leves de manchas de color herrumbre causadas por agentes no patógenos en los turiones, que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal.

En lo que respecta al grupo de los espárragos blancos, las puntas y turiones deberán ser de color blanco; sólo se permite un matiz ligeramente rosado en los turiones.

Los espárragos verdes deberán ser completamente verdes.

No se permiten indicios de fibrosidad en los turiones de esta categoría.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más perpendicular posible. No obstante, para mejorar la presentación cuando los espárragos se envasan en manojos, los que se encuentran en la parte externa podrán ser ligeramente biselados, siempre que el biselado no supere 1 cm.

### 2.2.2 Categoría I

Los turiones de esta categoría deberán ser de buena calidad y estar bien formados. Podrán ser ligeramente curvados. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deberán ser compactas. Para los espárragos verdes cultivados bajo condiciones que estimulen un crecimiento rápido, la punta deberá ser ligeramente abierta.

Se permiten ligeros indicios de manchas de color herrumbre causadas por agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal.

En lo que respecta al grupo de los espárragos blancos, podrán presentar un matiz ligeramente rosado en las puntas y los turiones.

Los espárragos verdes deberán ser de ese color por lo menos en el 80 por ciento de su longitud.

En el grupo de los espárragos blancos no se permitirán turiones fibrosos. Por lo que respecta a otros grupos, es admisible una leve fibrosidad en la parte inferior siempre que tal fibrosidad desaparezca mediante un pelado normal por el consumidor.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más perpendicular posible.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los turiones que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Para los espárragos verdes cultivados bajo condiciones que estimulen un crecimiento rápido, la punta deberá ser moderadamente abierta.

En comparación con la Categoría I, puede que los turiones no estén tan bien formados y sean más curvos y que, teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas estén ligeramente abiertas.

Se permiten indicios de manchas de color herrumbre causadas por agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal.

Las puntas de los espárragos blancos podrán tener una coloración que incluya un matiz verde.

Las puntas de los espárragos violetas podrán tener un tinte ligeramente verde.

Los espárragos verdes deberán ser de ese color al menos en el 60 por ciento de su longitud.

Los turiones podrán ser ligeramente fibrosos.

El corte en la base de los turiones podrá ser ligeramente oblicuo.

## 3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES**

El calibre se determina por la longitud y el diámetro de los turiones.

### 3.1 **Determinación del Calibre por la Longitud**

La longitud de los turiones deberá ser:

- superior a 17 cm para los espárragos largos;
- de 12 a 17 cm para los espárragos cortos;
- para los espárragos de la Categoría II dispuestos ordenadamente, pero no presentados en manojos:
  - a) blancos y violetas: de 12 a 22 cm;
  - b) violetas/verdes y verdes: de 12 a 27 cm;
- inferior a 12 cm. para las puntas de espárragos.

La longitud máxima permitida para los espárragos blancos y violetas es de 22 cm, y para los espárragos violetas/verdes y verdes de 27 cm.

La diferencia máxima de longitud de los turiones presentados en manojos firmemente sujetos no deberá ser superior a 5cm.

### 3.2 **Determinación del Calibre por el Diámetro**

El diámetro de los turiones se medirá en el punto medio de su longitud.

Para los espárragos verdes de espesor uniforme (inferior a 8 mm de diámetro), la medición podrá hacerse en el extremo del corte.

El diámetro mínimo y el calibre serán los siguientes:

Categoría de calidad	Grupo de Color	Diámetro Mínimo	Disposiciones de Homogeneidad	
“Extra”	Blanco y violeta	12 mm	12 a 16	16 mm o más con una variación máxima de 8 mm en un solo envase o manojo.
	Violeta/verde y verde	3 mm	Variación máxima de 8 mm en un solo envase o manojo sencillo	
I	Blanco y violeta	10 mm	10 a 16	16 mm o más con una variación máxima de 10 mm en un solo envase o manojo.
	violeta/verde y verde	3 mm	Variación máxima de 8 mm en un solo envase o manojo sencillo	
II	Blanco y violet	8 mm	No existen disposiciones en cuanto a la homogeneidad.	
	violeta/verde y verde	3 mm	No existen disposiciones en cuanto a la homogeneidad	

#### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

##### 4.1 Tolerancias de Calidad

###### 4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento en número o en peso de los turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última, o que tengan ligeras grietas no cicatrizadas posteriores a la recolección.

###### 4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de los turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última, o que tengan ligeras grietas no cicatrizadas posteriores a la recolección.

###### 4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de los turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los turiones afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.

Además, podrá permitirse el diez por ciento en número o en peso de turiones huecos o turiones que presenten grietas muy ligeras debidas al lavado. En ningún caso podrá haber más del 15 por ciento de turiones huecos en cada envase o manojo.

#### 4.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías; el diez por ciento en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado ni a los límites de longitud especificados, con una desviación máxima de 1 cm de longitud y de 2 mm de diámetro.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase o de cada manojo de un mismo envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por espárragos del mismo origen, calidad, grupo de color y calibre ( si están clasificados por calibre).

No obstante, por lo que respecta al color, podrán permitirse turiones de un grupo de color diferente dentro de los límites siguientes:

- a) espárragos blancos: 10 por ciento en número o en peso de espárragos violetas en las categorías “Extra” y I, y 15 por ciento en la Categoría II;
- b) espárragos violeta, violetas/verdes y verdes: 10 por ciento en número o en peso de espárragos de otro grupo de color.

En el caso de la Categoría II se permite una mezcla de espárragos blancos y violetas, siempre que se indique adecuadamente.

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

#### 5.2 Envasado

Los espárragos deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>2</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los envases deberán estar exentos de toda materia extraña.

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

#### 5.3 Formas de Presentación

Los espárragos podrán presentarse:

- i) En manojos firmemente sujetos.  
Los turiones de la parte externa de cada manojo deberán corresponder, en cuanto a aspecto y diámetro, al promedio de todo el manojo.  
En la categoría “Extra”, los turiones de espárragos presentados en manojos deberán ser de la misma longitud.

---

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

Los manojos deberán disponerse uniformemente en el envase, y cada manojito podrá estar protegido por un papel.

Los manojos de un mismo envase deberán ser del mismo peso.

- ii) Dispuestos ordenadamente, pero no presentados en manojos en el envase.

## 6. MARCADO Y ETIQUETADO

### 6.1 Envases destinados al Consumidor Final

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

### 6.2 Envases no destinados a la Venta al por Menor

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío<sup>3</sup>.

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).<sup>3</sup>

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

El término “Espárragos”, seguido de la indicación “blancos”, “violetas”, “violetas/verdes” o “verdes” si el contenido del envase no es visible desde el exterior y, cuando proceda, la indicación “cortos” o “puntas” o “mezcla de blancos y violetas”.

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Descripción Comercial

- Categoría
- Calibre
  - a) expresado en diámetros mínimo y máximo para los espárragos sujetos a normas de e homogeneidad;
  - b) expresado en diámetro mínimo, seguido del diámetro máximo o de la expresión “o más” para los espárragos no sujetos a normas de homogeneidad.
- Para los espárragos presentados en manojos o en envase unitarios, número de manojos o de envases unitarios.

<sup>3</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>4</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).



6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 Metales Pesados

Los espárragos no deberán exceder los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 7.2 Residuos de Plaguicidas

Los espárragos no deberán exceder los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## 8. HIGIENE

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

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

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS**  
**(En el Trámite 5)**

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteras;
- de consistencia firme;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras, señales de marchitez interna o cortes extensos cicatrizados;
- prácticamente exentas de plagas que afectan al aspecto general del producto
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de daños causados por altas y/o bajas temperaturas y congelación;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraño<sup>2</sup>.

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

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

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

2.1.2 El grado de coloración deberá ser tal que, tras el desarrollo normal, las naranjas alcancen la coloración normal de la variedad (se aplican condiciones especiales a cada categoría) en su punto de destino, teniendo en cuenta el tiempo de recolección, la zona de producción y la duración del transporte.

2.1.3 El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto – extracción por presión manual

- |                            |     |
|----------------------------|-----|
| - Thomson Navels y Tarocco | 30% |
| - Washington Navel         | 33% |
| - Otras variedades         | 35% |

**2.1.4 Coloración:**

La coloración deberá ser la típica de la variedad; teniendo en cuenta la variedad y el período de recolección<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Naranjas, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

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

## 2.2 Clasificación

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

### 2.2.1 Categoría “Extra”

Las naranjas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser característicos de la variedad y/o tipo comercial.

No deberán tener defectos, salvo que sean 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 naranjas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial, teniendo en cuenta el período de recolección y la zona de producción.

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

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

### 2.2.3 Categoría II

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

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

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

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

## [3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la parte central o mediana (ecuatorial), conforme a la tabla siguiente:

---

<sup>3</sup> Las naranjas producidas en los trópicos pueden ser de color verde, siempre que el fruto haya alcanzado el estado de madurez requerido por la Norma.

Número de referencia	Escala de diámetros (de la parte mediana) (en mm)
1	87 - 100
2	84 - 96
3	81 - 92
4	77 - 88
5	73 - 84
6	70 - 80
7	67 - 76
8	64 - 73
9	62 - 70
10	60 - 68
11	58 - 66
12	56 - 63
13	53 - 60

Se excluyen las naranjas de dimensión mínima inferior a 53 mm.

Cuando los frutos se coloquen en capas regulares, la diferencia entre la más pequeña y la más grande dentro del mismo envase no deberá superar los siguientes límites máximos:

Calibres 1 y 2	11 mm
Calibres 3 a 6	9 mm
Calibres 3 a 13	7 mm

En cuanto a las naranjas que no estén colocadas en capas regulares, la diferencia entre la más pequeña y la más grande dentro del mismo envase no deberá superar los límites de calibre pertinentes.

En el caso de las frutas a granel dispuestas en un vehículo de transporte, todas las frutas deberán satisfacer los requisitos mínimos de calibre, o bien la diferencia máxima de calibres no deberá exceder de la escala obtenida al agrupar tres calibres consecutivos en la escala de calibres. ]

#### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

##### 4.1 Tolerancias de Calidad

###### 4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento en número o en peso de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

###### 4.1.2 Categoría I

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

#### 4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo. Dentro de esta tolerancia, se permite un cinco por ciento como máximo de frutos que presenten daños superficiales no sanados, cortes secos o frutos blandos y marchitos.

#### 4.2 **Tolerancias de Calibre**

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las naranjas que correspondan al calibre inmediato inferior o superior al indicado en el envase.

En el caso de las naranjas transportadas a granel, la tolerancia del diez por ciento sólo se aplica a frutos cuyo diámetro no sea inferior a 50 mm.

### 5. **DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN**

#### 5.1 **Homogeneidad**

El contenido de cada envase (o en cada lote para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por naranjas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo. La parte visible del contenido del envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

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

#### 5.2 **Envasado**

Las naranjas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>4</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

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

Las naranjas podrán presentarse de la siguiente forma:

- a) Dispuestas en capas regulares, en el envase. Esta forma de presentación es obligatoria para la Categoría Extra y facultativa para las Categorías I y II.
- b) No dispuestas en envases, de acuerdo con las escalas de calibres o a granel, con una diferencia máxima entre frutos correspondiente a la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibres. Estas formas de presentación sólo se permiten para las Categorías I y II.
- c) En envases unitarios para la venta directa al consumidor con un peso máximo de 5 kg constituidos bien sea por el número o el peso de los frutos
  - i) Cuando dichos envases estén constituidos por el número de frutos, la aplicación de las escalas de calibres será obligatoria para todas las categorías.
  - ii) Cuando dichos envases estén constituidos por el peso de frutos, no será obligatoria la aplicación de las escalas de calibres, si bien la diferencia máxima entre frutos no deberá exceder de la escala obtenida agrupando tres calibres consecutivos de la escala de calibres.

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

### 5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las naranjas. Los envases (o lotes, si los productos se presentan a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

## 6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

### 6.1 **Envases destinados al Consumidor Final**

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o cada lote, para los productos presentados a granel) deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente con el de la variedad y/o tipo comercial.

### 6.2 **Envases no destinados a la Venta al Por Menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.<sup>5</sup>

Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe la mercancía.

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de Identificación. (facultativo)<sup>6</sup>

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

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

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Identificación Comercial

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

#### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

<sup>5</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>6</sup> La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

**7. CONTAMINANTES**

**7.1 Metales Pesados**

Las naranjas no deberán exceder los límites máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**7.2 Residuos de Plaguicidas**

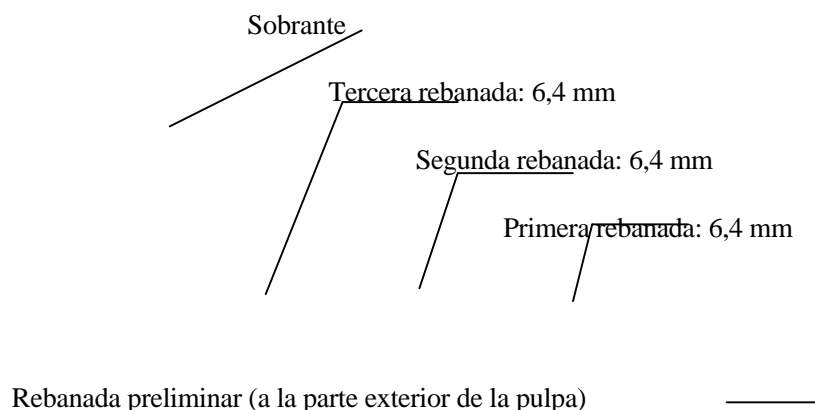
Las naranjas no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**8. HIGIENE**

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

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

**GUIA PARA DETERMINAR LOS DAÑOS POR CONGELACION**  
(Propuesta presentada por los Estados Unidos de América)



Rebanada preliminar

Remoción de la cáscara debajo del botón extremo hasta la pulpa

Primera rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Se permite cualquier cantidad de sequedad u hongos en esta zona, o su equivalente en volumen en otras partes de la fruta. **TODAS LAS CATEGORIAS.**

Segunda rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Si la primera rebanada (o su equivalente) está totalmente afectada, cualquier cantidad de sequedad u hongos en la segunda rebanada se considera **DAÑO**. Calificación negativa para la Categoría Extra y la Categoría I. Se permite cualquier cantidad en la primera y segunda rebanadas para la Categoría II

Tercera rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Si la primera y segunda rebanadas (o equivalente) se encuentran totalmente afectadas, cualquier cantidad en esta zona se puede calificar negativamente para la Categoría II.



**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA UCHUVA<sup>1</sup>**  
**(En el Trámite 5)**

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de uchuvas obtenidas de *Physalis peruviana* (L.) de la familia de las *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uchuvas destinadas a la elaboración industrial<sup>2</sup>.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos Mínimos**

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

- enteras, con o sin cáliz;
- de consistencia firme;
- de aspecto fresco;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- de piel suave y brillante;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraño<sup>3</sup>;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible en el producto o en el envase;
- prácticamente exentas de plagas que afecten el al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- tener un pedúnculo que no exceda los 25 mm.

2.1.1 Las uchuvas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y de la zona en que se producen.

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

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

**2.1.3 Requisitos de Madurez**

La madurez de las uchuvas puede evaluarse visualmente según su coloración externa, que varía de verde a naranja a medida que madura el fruto. Su condición puede confirmarse determinando el contenido total de sólidos solubles.

La variación de la coloración del cáliz no indica la madurez del fruto.

El contenido total de sólidos solubles deberá ser por lo menos de 14,1 ° Brix.

<sup>1</sup> Comúnmente conocido en ciertas regiones como physalis, capuli, etc.

<sup>2</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para la Uchuva, 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.

<sup>3</sup> Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

## 2.2 Clasificación

Las uchuvas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación, independientemente de su tamaño y color:

### 2.2.1 Categoría “Extra”

Las uchuvas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial.

No deberán carecer de 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 uchuvas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

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

Los defectos no deberán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

### 2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los siguientes defectos siempre y cuando las uchuvas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad y estado de conservación, al aspecto general y a su presentación en el envase:

- piel agrietada (rotura superficial de la epidermis) que no represente más del 5 por ciento de la superficie total del fruto;

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto, conforme a la siguiente tabla:

El diámetro mínimo para la uchuva será de 15 mm

**Tabla 1: Calibre de las uchuvas**

Código de calibre	Diámetro (mm)
A	15,1 – 18,0
B	18,1 – 20,0
C	20,1 – 22,0
D	≥22,1

#### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

##### 4.1 Tolerancias de Calidad

###### 4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento en número o en peso de las uchuvas, con cáliz o sin él, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

###### 4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de las uchuvas, con cáliz o sin él, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

###### 4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de las uchuvas, con cáliz o sin él, que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por magulladuras, podredumbre o cualquier otro deterioro grave que hagan que no sean aptas para el consumo. En esta categoría podrá aceptarse como máximo un 20 por ciento en número o en peso de los productos con piel agrietada que represente más del 5 por ciento de la superficie del fruto.

##### 4.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las uchuvas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

#### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

##### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por uchuvas del mismo origen, variedad, calidad, coloración, calibre y tipo de presentación (con o sin cáliz). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

##### 5.2 Envasado

Las uchuvas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>3</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

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

---

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

### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

## 6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

### 6.1 **Envases destinados al Consumidor**

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

### 6.2 **Envases no destinados a la Venta al Por Menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío<sup>4</sup>.

#### 6.2.1 Identificación

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

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

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

#### 6.2.3 Origen del producto

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

#### 6.2.4 Descripción Comercial

- Categoría
- Calibre (código de calibre o peso medio en gramos)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

#### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

## 7. **CONTAMINANTES**

### 7.1 **Metales Pesados**

Las uchuvas no deberán exceder los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

<sup>4</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>5</sup> La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

## **7.2 Residuos de Plaguicidas**

Las uchuvas deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## **8. HIGIENE**

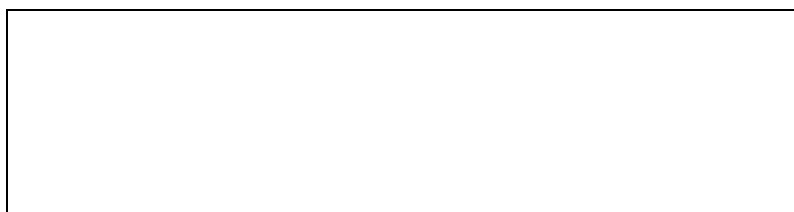
8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos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

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

**ANEXO**  
**(informativo)**  
**TABLA DE COLORACIÓN DE LAS UCHUVAS**

En la descripción que figura a continuación se asocia la variación de la coloración con la fase de madurez (véase Fig. 1).

- COLOR 0:** fruto fisiológicamente desarrollado, de color verde oscuro
- COLOR 1:** fruto de color verde ligeramente más claro
- COLOR 2:** el fruto mantiene la coloración verde cerca del cáliz y aparecen tonalidades de color naranja hacia el centro
- COLOR 3:** fruto de color naranja claro con tonalidad verdosa cerca del cáliz
- COLOR 4:** fruto de color naranja claro
- COLOR 5:** fruto de color naranja
- COLOR 6:** fruto de color naranja intenso



**Figura 1: Tabla de coloración de las uchucas**

La variación de la coloración del cáliz no indica el estado de madurez del fruto.

**Total de sólidos solubles**

Los siguientes valores mínimos del total de sólidos solubles, calculados por el refractómetro, representan cada una de las etapas identificadas en la tabla de color

**Tabla 2**

**Contenido mínimo del total de sólidos solubles correspondientes a la tabla de coloración expresado en grados Brix (°Brix)**

<b>Color</b>	0	1	2	3	4	5	6
<b>°Brix</b>	9.4	11.4	13.2	14.1	14.5	14.8	15.1

LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION  
DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

FRUTAS	HORTALIZAS
Granadilla	Chiles
Manzanas <sup>1</sup>	Ñame
Peras	Tomate <sup>2</sup>
Kiwi	Cebolla
Fresa	Ajo
Uvas de Mesa <sup>3</sup>	Pimientos
Rambutan ( <i>Nepheliun lappaceum</i> L.)	Cantarelos

---

<sup>1</sup> Anteproyecto asignado a Uruguay

<sup>2</sup> Anteproyecto asignado a México

<sup>3</sup> Anteproyecto asignado a Chile y La India