

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

ALINORM 05/28/35

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

28º período de sesiones

Roma, Italia, 4-9 de julio de 2005

**INFORME DE LA 12ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

Ciudad de México, México, 16-20 de mayo de 2005

NOTA: Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2005/25-FFV

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

CX 5/95.2

CL 2005/25-FFV

Mayo de 2005

A: - Puntos de contacto del Codex

- Organizaciones internacionales interesadas con calidad de observador en el Codex

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia

ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 12ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (ALINORM 05/28/35)

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 28º PERÍODO DE SESIONES

Anteproyectos de normas en el Trámite 5/8 del Procedimiento

1. Anteproyecto de norma del Codex para el Rambután (párr. 89 y Apéndice VI).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas con calidad de observador en el Codex que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre este asunto deberán hacerlo 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 las declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 15 de junio de 2005.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

1. Proyectos de secciones 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres y 4.2 – Tolerancias de calibres en el Trámite 6 (Proyecto de Norma del Codex para el tomate) (párr. 58 y Apéndice III).

2. Proyectos de secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.1 – Peso mínimo del racimo (Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa) (párrs. 66-67 y Apéndice V).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas con calidad de observador en el Codex que deseen formular observaciones sobre las cuestiones mencionadas deberán hacerlo remitiéndolas a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 30 de septiembre de 2005.**

3. Proyectos de enmiendas a la lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas (párr. 103 y Apéndice VII).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas con calidad de observador en el Codex que deseen presentar observaciones sobre la cuestión mencionada deberán hacerlo de conformidad con la sección *Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Parte II, Examen crítico) remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 31 de mayo de 2006.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 12ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 28º PERÍODO DE SESIONES

Adopción de normas del Codex y textos afines

El Comité convino en remitir a la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones el *Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután* con miras a su adopción final en el Trámite 5/8 con la omisión de los Trámites 6/7 (párr. 89 y Apéndice VI).

Enmienda de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas

El Comité convino en suprimir de las normas en examen las notas a pie de página referentes a la notificación de la aceptación a la Comisión del Codex Alimentarius, a la luz de la recomendación del Comité del Codex sobre Principios Generales de eliminar el procedimiento de aceptación del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius; acordó asimismo aplicar esta decisión a todas las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas (párrs. 19, 34 y 53).

Aprobación de nuevos trabajos

El Comité convino en que era necesario revisar las *secciones 1 – Definición del producto y 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce* a fin de dar cabida a otras variedades de mandioca idóneas para el consumo humano. Además podrían introducirse según fuera apropiado las enmiendas consiguientes derivadas de la revisión de dichas secciones. Tras la aprobación, un grupo de trabajo dirigido por Tonga prepararía un texto revisado a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo al examen del Comité en su 13ª reunión (párr. 94 y Apéndice VIII).

Pedido de asesoramiento

Durante el examen de los requisitos de madurez por grupos de variedades y de la lista de variedades de grano pequeño para las uvas de mesa se plantearon preguntas con respecto a los criterios para mantener la lista de variedades en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Como consecuencia de ello, el Comité convino en *pedir el asesoramiento de la Comisión del Codex Alimentarius en cuanto a la posibilidad de establecer un procedimiento más ágil para enmendar las normas del Codex relativas a frutas y hortalizas frescas*, por ejemplo para incluir nuevas variedades (párrs. 60, 64 y 101).

OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité convino en:

- retener en el Trámite 7 el *Proyecto de Norma del Codex para el Tomate* en espera de que se finalizaran los proyectos de *secciones 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres y 4.2 – Tolerancias de calibres* que se habían devuelto al Trámite 6 para recabar observaciones, ser redactadas nuevamente por un grupo de trabajo dirigido por la Comunidad Europea y distribuirse una vez más solicitando observaciones en el Trámite 6 para su posterior examen en la 13ª reunión del Comité (párr. 58 y Apéndice II y III);
- retener el *Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesas* en el Trámite 7 en espera de la finalización de los *Anteproyectos de secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.1 – Peso mínimo del racimo*, que se habían devuelto al Trámite 2 a fin de que un grupo de trabajo dirigido por Chile las redactara nuevamente y se volvieran a distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3 y hacerlas objeto de examen por el Comité en su 13ª reunión (párrs. 66-67 y Apéndice IV y V);
- devolver al Trámite 2 el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas* a fin de que volviera a redactarlo un grupo de trabajo dirigido por EE.UU. Sucesivamente el texto revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo al examen del Comité en su 13ª reunión (párrs. 70 y 73);

- devolver al Trámite 2 el *Anteproyecto de Directrices para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* a fin de que lo redactara nuevamente un grupo de trabajo dirigido por Canadá, después de lo cual se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y se sometería al examen del Comité en su 13ª reunión (párr. 76);
- enmendar la *Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas* para incluir en ella los **tomates de árbol** (párr. 97 y Apéndice VII);
- otorgar prioridad a la revisión de la Norma del Codex para el Aguacate y a la normalización del durión y el ñame en espera del resultado de las deliberaciones de la próxima reunión del Comité (párrs. 95, 96 y 99);
- seguir pidiendo observaciones relativas a enmiendas de la *Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas* a efectos de examinarlas en la 13ª reunión del Comité (párr. 103 y Apéndice VII);
- seguir examinando un *Modelo para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas*. El Modelo sería revisado por la Secretaría del Codex y se distribuiría a fin de recabar observaciones y hacerlo objeto de las deliberaciones del Comité en su 13ª reunión (párr. 26).

Además, el Comité:

- convino en que el Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex también debía brindar apoyo a la asistencia de los países en desarrollo a las reuniones de los grupos de trabajo, como los que se encargaban de las manzanas y las uvas de mesa (párrs. 68 y 72);
- tomó nota de las actividades de interés de la FAO y la OMS relacionadas con la amenaza del terrorismo para los alimentos, así como de la labor del Codex en esferas vinculadas a las situaciones de emergencia alimentaria que podrían aplicarse también al terrorismo alimentario (párrs. 104-108); y
- acogió con satisfacción la organización de eventos colaterales relacionados con la labor del Comité como el “Evento colateral de la FAO sobre el mejoramiento de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un conjunto de material de capacitación de la FAO” (párrs. 109-112).

ÍNDICE

Párrafos

INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	3 - 5
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES	6 - 9
CUESTIONES RELACIONADAS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PLANTEADAS POR OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES	
- Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE)	10
- Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)	11
NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	12
MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	13 - 26
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7	
• Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa	27 - 30
• Proyecto de Norma del Codex para el Tomate	31 - 58
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 4	
• Anteproyecto de Sección 2.1.1 – Requisitos de madurez y anteproyecto de Sección 3.1 – Peso mínimo del racimo: Anexo sobre variedades de grano pequeño del Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa	59 - 68
• Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas	69 - 73
• Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas	74 - 76
• Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután	77 - 89
LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	90 - 103
OTROS ASUNTOS	
• Actividades de FAO y OMS en la esfera del terrorismo alimentario	104 - 108
• Evento colateral de la FAO sobre el mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico	109 - 112
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	113

LISTA DE APÉNDICES

	<u>Páginas</u>
ANEXO	17
I - Lista de Participantes	18 - 29
II - Proyecto de Norma del Codex para el Tomate	30 - 34
III - Proyecto de Secciones 3 - Disposiciones relativas a la clasificación por calibres y 4.2 - Tolerancias de calibres (proyecto de Norma del Codex para el Tomate)	35
IV - Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa	36 - 40
V - Propuestas para las Secciones 2.1.2 - Requisitos de madurez y 3.1 - Peso mínimo del racimo (proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa)	41
VI - Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután	42 - 45
VII - Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas	46
VIII - Documento de proyecto: Revisión de las Secciones 1 - Definición del producto y 3 - Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce)	47 - 51

INTRODUCCIÓN

1. La 12ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se celebró en la ciudad de México del 16 al 20 de mayo de 2005, por gentil invitación del Gobierno de México. El Presidente del Comité, CP Miguel Aguilar Romo, designó al Lic. Carlos R. Berzunza Sánchez, Director de Normalización Internacional de la Secretaría de Economía para que presidiera la reunión en su nombre. Asistieron delegados de 41 Estados Miembros, una Organización Miembro y tres observadores de organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Excmo. Sr. Lic. Fernando Canales Clariond, Secretario de Economía de México, inauguró la reunión. También se dirigieron al Comité la Dra. Irma Gómez Cavazos, titular de la Unidad de Relaciones Económicas y Cooperación Internacional de la Secretaría de Relaciones Exteriores, la Sra. María del Carmen Culebro, Representante Adjunta de la FAO en México y el Dr. José Germán Rodríguez Torres, Representante en México *ad interim* de la OMS/OPS.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité aprobó el programa provisional como programa de su reunión, con la inclusión de las siguientes cuestiones en el Tema 6 – Otros asuntos:

- Actividades de la FAO/OMS en la esfera del terrorismo alimentario (CRD2)
- Informe de síntesis del evento colateral de la FAO “Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas : Un conjunto de material de capacitación de la FAO”.

4. El Comité aceptó posponer el debate sobre el tema 4c del programa, Anteproyecto de Directrices para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas, para después del tema 4d Anteproyecto de Norma Codex para el Rambután, observando que el documento de trabajo CX/FFV 05/12/9 no se había publicado, y que el grupo de trabajo establecido durante la 11ª reunión para revisar el Anteproyecto de Directrices para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas² se reuniría durante las sesiones para considerar las directrices, que figuraban en CRD 1.

5. La delegación de la Comunidad Europea presentó el CRD 3 (Programa anotado) relativo a la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros de conformidad con el párrafo 5 del Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2a del programa)³

6. El Comité reconoció que el documento se presentaba únicamente para información y que no debía adoptarse medida alguna en relación con los asuntos en él tratados. Con respecto a esto, el Comité fue informado de la adopción, por parte de la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones (Ginebra, julio de 2004), del *Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas* en el Trámite 8 y del *Anteproyecto de Norma del Codex para el tomate* en el Trámite 5 (véase el párrafo 31).

7. El Comité tomó nota del cambio efectuado por la Comisión en su 27º período de sesiones en el documento *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995), eliminando la palabra “tropical” en todo el documento de manera que el texto pudiera aplicarse al envasado y transporte de todas las frutas y hortalizas frescas (véanse los párrs. 28 y 52). Se informó también al Comité de que la Comisión había adoptado el *Proyecto de Directrices sobre Muestreo* en el Trámite 8 y convenido en que los *Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados* (NCA 6,5) (CODEX/STAN 233-1969) deberían ser reemplazados por las Directrices Generales

¹ CX/FFV 05/12/1; CRD 3 (Programa anotado, CE; División de competencias entre la UE y sus Estados Miembros).

² ALINORM 04/27/35, párr. 85.

³ CX/FFV 05/12/2; CX/FFV 05/12/2, Add. 1.

8. También se informó al Comité de los temas planteados en las últimas reuniones de los Comités Coordinadores FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental y para América Latina y el Caribe, relacionados con la revisión de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce y la elaboración de normas para productos autóctonos y tropicales. La revisión de la Norma para la Yuca (Mandioca) Dulce, en particular, sería considerada en el Tema 5 del programa “Propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas”.

9. En respuesta al pedido de que se aclarara la situación de los criterios utilizados para la distribución de fondos del Proyecto FAO/OMS para el Fondo Fiduciario FAO/OMS se informó al Comité de que se seguirían revisando los criterios, y de que la FAO y la OMS celebrarían una reunión informativa de países donantes y beneficiarios conjuntamente con el 28º período de sesiones de la Comisión (julio de 2005).

CUESTIONES DE INTERÉS RELACIONADAS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PLANTEADAS POR OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES (Tema 2b del programa)⁴

ORGANIZACIÓN DE COOPERACIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICOS (OCDE)

10. El Comité tomó nota de los temas de interés que se habían debatido en la 61ª (octubre 2003) y 62ª (octubre 2004) reuniones del Programa de la OCDE destinado a la aplicación de normas internacionales para frutas y hortalizas frescas, tal como aparece en el documento de trabajo CX/FFV 05/12/3-Parte I.

COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

11. La delegación del Reino Unido, en nombre de la Secretaría de la CEPE, informó al Comité acerca de los principales resultados de los debates de las 59ª (Ginebra, noviembre 2003) y 60ª (Ginebra, noviembre 2004) reuniones del Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola así como de las 50ª (Ginebra, mayo 2004) y 51ª (Ginebra, mayo 2005) reuniones de la Sección Especializada en Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas.

NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa)⁵

12. El Comité observó que las Normas de la CEPE contenidas en el documento de trabajo CX/FFV 05/12/04 estaban disponibles como textos de referencia para la elaboración de las normas del Codex correspondientes de acuerdo con la indicación del Comité Ejecutivo⁶. Acordó que las normas de la CEPE se tomarían en cuenta durante los debates de los temas pertinentes.

MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2d del programa)⁷

13. El Comité apoyó la elaboración de un modelo general con el fin de asegurar un criterio coherente con respecto al formato, las disposiciones y la terminología de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Sin embargo, para aclarar su uso deseado, el Comité acordó incluir lo siguiente como introducción al Modelo General:

- Este modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.
- El modelo tiene por objeto guiar al Comité en la elaboración de las normas, de modo que se garantice la coherencia de la forma de presentación, la terminología y, cuando corresponda, las disposiciones.
- Cuando se lleve a cabo la redacción de normas, el Comité debe consultar este modelo, así como las Normas de la CEPE, en consonancia con su mandato.
- El Comité puede omitir o añadir texto al modelo según sea necesario para el producto en cuestión con arreglo a los propósitos del Codex.

⁴ CX/FFV 05/12/3; CX/FFV 05/12/3, Add. 1.

⁵ CX/FF 05/12/4.

⁶ ALINORM 97/3 párr. 15.

⁷ ALINORM 04/27/35-Apéndice VII y comentarios de Australia, Guatemala y Nueva Zelandia (CX/FVV 05/12/5); Estados Unidos de América (CRD 4); India (CRD 6); Tailandia (CRD 7) y Comunidad Europea (CRD 8).

14. El Comité acordó que la declaración *supra* permitía hacer más flexible el uso del Modelo cuando se redacten las normas individuales para frutas y hortalizas frescas.

15. En este sentido, varias delegaciones observaron que al redactar estas normas debía centrarse la atención en aquellas disposiciones fundamentales relativas a la calidad pertinentes al objetivo de la Comisión del Codex Alimentarius de “proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos”. Se observó que la referencia a las disposiciones fundamentales de calidad en las normas de productos del Codex también figuraba en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius bajo el epígrafe “Formato de las normas del Codex para productos, composición esencial y factores de calidad”⁸. Además, la variabilidad global en la calidad y atributos de composición también se debería tomar en cuenta cuando se establecieran normas internacionales para frutas y hortalizas frescas, con el fin de prevenir barreras técnicas al comercio, restricciones en lo relativo a las opciones/apetibilidad/preferencias de los consumidores/mercados, el desarrollo/innovación tecnológicos en materia de productos/elaboración, etc. Estas delegaciones también observaron que a fin de evitar la introducción de parámetros de calidad demasiado prescriptivos en las normas, estas disposiciones se podían dejar para las buenas prácticas agrícolas o de fabricación (BPA/BPF) o los contratos comerciales. A este respecto, cuando sea necesario se podría utilizar una redacción más general que la que contiene el modelo. La delegación de Australia expresó sus reservas respecto de esta orientación no incluida en el modelo.

16. Además, se mantuvieron algunos debates sobre la naturaleza del Modelo General y su carácter dentro del Codex. La Secretaría del Codex observó que con el fin de evitar toda confusión con respecto a la naturaleza del Modelo General, quizás fuera conveniente cambiar la denominación de “Modelo General” por “Formato para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas”⁸, la cual estaba en consonancia con el término utilizado en el Manual de Procedimiento para este propósito. La Secretaría observó que este era un documento destinado a uso interno en el Codex, y por tanto a su posible incorporación en el Manual de Procedimientos.

17. El Comité estuvo de acuerdo con los siguientes cambios:

Sección 1 – Definición

18. El Comité acordó incluir una referencia puesto que esta disposición se aplicaba a un amplio número de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

19. El Comité también acordó suprimir la nota al pie de página que se refiere a la aceptación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, a saber: “*Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para [nombre común del producto], 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*”. Esta decisión se tomó a la luz de la recomendación de la última reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales⁹ (abril de 2005) de cancelar el procedimiento de aceptación del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité observó que el procedimiento de aceptación ya no era pertinente en el marco de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.

Sección 2.1 – Requisitos mínimos

20. El Comité hizo algunas enmiendas de estilo y las modificaciones consiguientes en la versión en español para mejorar la calidad del texto.

21. El Comité mantuvo un intercambio de puntos de vista sobre la incorporación de una disposición relativa a la firmeza en esta Sección. Varias delegaciones indicaron que este atributo ya estaba cubierto por el término “sano” en el segundo inciso y en la Sección 2.1.1 cuando se refiere al “grado de desarrollo y madurez apropiado”. Además, cuando se requiera, es posible incluir disposiciones sobre firmeza en las diferentes categorías de calidad. La delegación de la India observó que no era posible cuantificar la firmeza de un producto contrapuesta a la firmeza que se podría medir mediante dispositivos adecuados. Se observó que los requisitos mínimos cubrían aquellos atributos que variaban de acuerdo a la naturaleza del producto, cosecha, etc. Por lo tanto, la incorporación del término “firme” como un mínimo absoluto (es decir, no cuantificable) en esta Sección no era adecuada. En vista de esto, el Comité decidió no incluir disposición alguna para firmeza como un requisito mínimo.

⁸ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección II, Formato de las Normas del Codex para Productos.

⁹ ALINORM 05/28/33A, párrafo 80,89 y Apéndice II.

22. El Comité consideró una propuesta de suprimir el término “prácticamente” ya que no era mensurable, y ya estaba cubierto en la sección Tolerancias de calidad. Algunas delegaciones no favorecieron esta propuesta ya que este calificativo dejaba un margen al daño superficial inevitable que puede ocurrir durante el periodo de cultivo sin afectar la pulpa del producto (por ejemplo, daños en la piel debido al granizo, signos de enfermedad debido a tratamientos contra plagas, etc.). Además se observó que los certificados fitosanitarios permitían la incorporación de este término.

23. El Comité acordó incluir un nuevo apartado para describir el daño provocado por baja/alta temperatura, particularmente “*prácticamente exento de daños causados por la baja y/o alta temperatura*”, ya que esta disposición figuraba en varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Algunas delegaciones observaron que este requerimiento quizás quedara comprendido en el término “sano” del segundo apartado.

24. El Comité acordó unir los dos apartados referentes a la presencia de daño causado por plagas, con el texto “*prácticamente exento de plagas y daños causados por estas, que afecten al aspecto general del producto*”. Algunas delegaciones propusieron la introducción del término “o enfermedad”. Sin embargo, el Comité observó que la especificación internacional de la FAO para medidas fitosanitarias incluía “enfermedad” en la definición de plagas. En vista de esto, el Comité decidió no incluir la referencia a “enfermedad” en esta disposición.

Sección 2.1.1

25. El Comité acordó agregar una referencia al “momento de la recolección” en el primer párrafo de esta Sección ya que esta disposición también se aplicaba a diversas normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Esta decisión se tomó con el acuerdo de que, dependiendo de la naturaleza del producto, este requisito podía ser eliminado si no era aplicable/necesario. Además, se acordó corregir el texto en la versión en español para que dijera “recolectado” en lugar de “recogido” y “zona en que se producen” en lugar de “zona en que se cultivan”.

Conclusión

26. En vista de su apretado programa, el Comité acordó suspender el examen del Modelo y confiar a la Secretaría del Codex la revisión del documento a la luz de las observaciones presentadas y el debate mantenido, para su examen en la próxima reunión. Además, se acordó que también debería proporcionarse información sobre la presencia de determinadas disposiciones en las normas individuales del Codex para frutas y hortalizas frescas, con el fin de facilitar la decisión con respecto a las disposiciones que pueden incluirse en el Modelo ya que se aplican a todas, las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas o a la mayoría de ellas. El Modelo se distribuiría luego para obtener comentarios adicionales y examinarlo nuevamente en la próxima reunión del Comité.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA (Tema 3a del Programa)¹⁰

27. En reconocimiento del importante acuerdo alcanzado sobre las principales secciones del proyecto de norma, en la última reunión del Comité se acordó retener el proyecto de norma en el Trámite 7 en espera de la finalización de la Sección 2.1.1 Requisitos de madurez y la Sección 3.1 del Anexo sobre variedades de grano pequeño, para que pudiera enviarse el texto completo a la Comisión del Codex Alimentarius para la aprobación final en el Trámite 8. Esta decisión se tomó en la inteligencia de que no serían necesarios comentarios adicionales sobre las secciones acordadas, de manera que la reunión actual del Comité pudiera focalizar su debate en la finalización de los requisitos de madurez y las variedades de grano pequeño¹¹.

28. El Comité realizó varias modificaciones consiguientes, para que el proyecto de norma sea coherente con las decisiones tomadas anteriormente:

- Eliminar de la referencia a la notificación de aceptación a la Comisión del Codex Alimentarius (notas a pie de página 1 y 4 de la Secciones 1 – Definición del producto y 6.2 – Envases no destinados a la venta al por menor, respectivamente) (véanse los párrafos 19, 34 y 78);
- Uniformar las disposiciones relativas a la presencia de daños causados por plagas (Sección 2.1 – Requisitos mínimos, apartados tercero y cuarto) (véanse los párrs. 24, 36, 53 y 78);

¹⁰ ALINORM 04/27/35 – Apéndice III.

¹¹ ALINORM 04/27/35, párr. 30 y observaciones de la India (CRD 6).

- Eliminar del término “tropical” en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Sección 5.2 Envasado) (véanse los párrafos 7 y 52) y
- Uniformar la Sección 7 – Contaminantes con el lenguaje normalizado de la sección correspondiente del Modelo propuesto (véase el párrafo 56)

29. Además, la Sección 2.1.1 se modificó eliminando las referencias a las disposiciones sobre madurez (véase el párrafo 63)

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

30. El Comité acordó retener el Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa en el Trámite 7 (véase el Apéndice IV) en espera de la finalización de las secciones referentes a los requisitos de madurez y al peso mínimo del racimo. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que no se pedirían comentarios adicionales sobre las secciones acordadas previamente (véase el párrafo 66).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE (Tema 3b del programa)¹²

31. El Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate fue aprobado por la Comisión en su 27º período de sesiones (julio 2004) en el Trámite 5, como se propuso en la 11ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (véase el párr. 6). Posteriormente se distribuyó para recabar observaciones en el Trámite 6 a través de la CL 2004/36-GEN.

32. El Comité examinó sección por sección el anteproyecto de norma y, además de hacer algunas correcciones de estilo en la versión en español, acordó los siguientes cambios:

Sección 1 – Definición del producto

33. El Comité corrigió el nombre científico del tomate para que aparezca como *Lycopersicon esculentum* Mill.

34. En vista de la recomendación de la última reunión del Comité del Codex sobre los Principios Generales (CCGP) de abolir el procedimiento de aceptación y enviar a la Comisión unas propuestas de enmienda del Manual de Procedimiento del Codex para este efecto, el Comité eliminó la nota a pie de página (1). Se acordó que esta modificación se aplicaría a todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas (véanse los párrafos 19, 28 y 78).

35. El Comité consideró una propuesta de trasladar el párrafo que trata la clasificación de los tomates en cuatro tipos comerciales a la Sección 2.2 Clasificación. Con respecto a esto, se observó que la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no identificaban los tipos comerciales, y que se utilizaban otros tipos comerciales. Al considerar que el párrafo estaba en consonancia con la Norma de la CEPE para los Tomates y que los tipos comerciales eran útiles para definir mejor el producto, el Comité acordó mantener el párrafo en esta sección. Se corrigió el último apartado para que dijera: tomates “cereza” y tomate “cóctel”

Sección 2.1 Requisitos mínimos

36. El Comité acordó unir los apartados sexto y séptimo de acuerdo con la decisión tomada cuando se discutió el tema 2 (d) del programa (véanse los párrafos 24, 28 y 78).

37. El Comité acordó incluir disposiciones para asegurar la madurez apropiada de los tomates en las diferentes etapas de la producción. Para este propósito y, por coherencia con otras normas de Codex sobre frutas y hortalizas frescas, se agregó otra Sección 2.1.2 – Requisitos de madurez. El texto se uniformó con el lenguaje normalizado que suele utilizarse en esta sección.

¹² ALINORM 04/27/35 – Apéndice IV; y observaciones de Australia, Brasil, la Comunidad Europea y Estados Unidos de América (CX/FFV 05/12/6); Malasia (CRD 5); India (CRD 6); Tailandia (CRD 7); Indonesia (CRD 9); y Honduras (CRD 12).

Sección 2.2 – Clasificación

38. El Comité consideró una propuesta de eliminar la referencia a la homogeneidad del calibre en las categorías “Extra” y I, puesto que ya se trataba en la Sección 3 – Calibres. Un cierto número de delegaciones reconoció que una referencia más, a la homogeneidad proporcionaba mayor claridad para la descripción de estas categorías y era útil para diferenciarlas de la Categoría II. En vista de esto, el Comité mantuvo la referencia a la homogeneidad en las categorías “Extra” y I.

39. El Comité acordó en especificar en las categorías I y II que las grietas cicatrizadas deberían ser “superficiales” para excluir las grietas más profundas que pudieran afectar la carne del producto.

40. El Comité reconoció que “dorso verde” se refiere a un defecto fisiológico y no de color. En respuesta a la preocupación de algunas delegaciones por definir el término “defecto”, el Comité reconoció que sería difícil elaborar una definición de “defecto”. Con respecto a esto, se tomó nota de que los folletos explicativos, como el folleto interpretativo de la OCDE, proporcionaban una herramienta útil para entender mejor e identificar los defectos.

41. La delegación de India propuso eliminar las palabras “y desarrollo” del segundo párrafo de la Sección 2.2.2 – Categoría I, ya que era un defecto no apropiado para esta categoría y un parámetro difícil de medir que podría crear una barrera técnica para el comercio. Se notó que los defectos de forma podrían ser causados por el desarrollo. El Comité no apoyó la propuesta de eliminar la referencia al desarrollo, y por lo tanto, mantuvo la disposición sin cambios.

Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

42. El Comité mantuvo un largo debate sobre esta sección. Algunas delegaciones observaron que las disposiciones sobre el calibre dependían de las preferencias de los mercados y que a menudo eran diferentes entre las normas nacionales; que la armonización de las disposiciones sobre el calibre era una tarea difícil que podría demorar sin necesidad la finalización de la norma, y que sería difícil incluir todos los tamaños nacionales establecidos y las prácticas de las industrias en una escala de calibre única de una norma internacional, que además podría determinar restricciones comerciales. Estas delegaciones propusieron hacer salvedades para calibres y rangos de calibres que no correspondieran a los que actualmente se proponían en la Norma, pero que se aceptaran ampliamente en el mercado.

43. Aquellas delegaciones que estaban a favor de mantener las disposiciones de calibre en la Norma señalaron que estas disposiciones figuraban en varias normas de Codex para las frutas y hortalizas frescas y que el objetivo de las normas internacionales era armonizar las disposiciones nacionales cuando hubiera divergencias en las legislaciones nacionales que pudieran resultar en impedimentos para el comercio internacional. Por lo tanto, la armonización de los requisitos nacionales determinaba la facilitación del comercio.

44. Las delegaciones de Australia y Nueva Zelanda expresaron la opinión de que las disposiciones sobre el calibre no eran necesariamente pertinentes para el objetivo del Codex de asegurar buenas prácticas en el comercio de alimentos y proteger la salud de los consumidores, ya que podrían estar reguladas por las buenas prácticas de fabricación y por los contratos de comercio. La delegación también señaló que estas disposiciones podrían limitar la innovación en los productos.

45. En vista de las diferentes posiciones existentes, se sugirió considerar enfoques alternativos para determinar el calibre, como el número de unidades por peso/caja/etc., y establecer la relación con la medición del diámetro.

46. Como una solución intermedia, el Comité acordó mantener la sección completa entre corchetes y recolectar información de los diferentes calibres utilizados por los países, para encontrar un denominador común y preparar una propuesta que se examinara en la próxima reunión del Comité. La delegación de los Estados Unidos de América reafirmó su posición de que se deberían considerar calibres alternativos en esta sección.

Sección 4: Disposiciones relativas a la coloración

47. Algunas delegaciones observaron que en ciertos países se utilizaban disposiciones sobre coloración e hicieron propuestas para simplificar y corregir esta sección. Otras delegaciones señalaron que ninguna otra norma del Codex para frutas y hortalizas frescas contenía disposiciones sobre la coloración; que tales disposiciones podrían crear disputas entre los comerciantes ya que la coloración del tomate podría variar con gran rapidez; que en la coloración de la madurez y de los tomates maduros influían considerablemente la variedad, las condiciones del clima y las zonas de cultivo, y que las coloraciones descritas en esta sección no eran representativas de todos los tomates que se comercializaban a nivel internacional. Además, se señaló que la inspección basada en las disposiciones establecidas en la Norma sin una visualización, por ejemplo en folletos explicativos, podría ser difícil.

48. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de América de que esta sección fuera opcional. Sin embargo, al reconocer la dificultad de describir apropiadamente las coloraciones de los diferentes tomates y la necesidad de reglas precisas para facilitar el comercio, el Comité acordó eliminar la sección completa.

Sección 5.2 – Tolerancia de calibres (nueva Sección 4.2)

49. El Comité eliminó el primer párrafo ya que su contenido estaba incluido en el segundo párrafo. Acordó mantener la sección modificada entre corchetes esperando una resolución del debate sobre la Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres.

Sección 6.1 – Homogeneidad

50. El Comité modificó la indicación “variedad y/o tipo comercial” y la reemplazó por “variedad o tipo comercial” en el primer párrafo para enfatizar que puede envasarse ya sea una variedad o un tipo comercial, pero no una mezcla de tipos comerciales.

Sección 6.2 – Envasado

51. El observador del Instituto Internacional del Frío (IIF) propuso una modificación al primer párrafo para especificar mejor que todos los materiales de envasado y de etiquetado deben ser no tóxicos. El Comité, observando que el párrafo se ajustaba al lenguaje normalizado utilizado en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas y que en él estaba implícito que todos los materiales de envasado y etiquetado debían ser no tóxicos, mantuvo el párrafo sin modificaciones.

52. El Comité eliminó el término “tropical” de la referencia del *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y el Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* de conformidad con la decisión tomada en el último período de sesiones de la Comisión. (véanse los párrafos 7 y 28).

Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor (nueva Sección 6.2)

53. Por coherencia con la decisión anterior relativa a la notificación de la aceptación de la Norma a la Comisión del Codex Alimentarius (véanse los párrafos 28 y 78), el Comité eliminó la nota a pie de página (3) y acordó que esta modificación se aplicaría a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Sección 7.2.2 – Naturaleza del producto (nueva Sección 6.2.2)

54. El Comité modificó la segunda oración del primer apartado que se refería a los tomates “cereza” y “cóctel”, por coherencia con la decisión tomada respecto de la Sección 1 – Definición del producto.

Sección 7.2.3 – Origen del producto (nueva Sección 6.2.3)

55. La delegación de Australia, con el apoyo de la de Nueva Zelandia, propuso una modificación de la sección para uniformar el texto con la Sección 4.5 “País de origen” de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), de manera que este requisito sea obligatorio sólo cuando su omisión engañe o induzca a error a los consumidores. La delegación observó que el etiquetado obligatorio del país de origen debería aplicarse sólo para propósitos de inocuidad. Varias delegaciones señalaron que el origen del producto era un elemento importante para las frutas y hortalizas frescas, especialmente ya que los productos frescos por lo general pasaban por varias etapas antes de llegar a los consumidores finales. Estas delegaciones opinaron que el etiquetado del país de origen debía ser obligatorio para las frutas y hortalizas frescas. Algunas delegaciones observaron que las modificaciones a esta Sección podrían considerarse en el marco del Modelo General ya que podrían aplicarse a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Como resultado de este debate, el Comité mantuvo la sección sin cambios. Las delegaciones de Australia y Nueva Zelandia expresaron su preocupación por esta decisión.

Sección 8 – Contaminantes (nueva Sección 7)

56. El Comité ajustó toda la sección al lenguaje normalizado de la sección correspondiente del Modelo General propuesto y observó que este lenguaje también se aplicaba a otras normas del Codex para productos (véase el párr. 28).

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

57. El Comité reconoció el importante progreso y las decisiones tomadas respecto de la mayoría de las secciones del Proyecto de Norma del Codex para el Tomate y decidió retener el Proyecto de Norma, con excepción de las secciones 3 – Disposiciones relativas al calibre y 5.2 – Tolerancia de calibres, en el Trámite 7 (véase el Apéndice II), quedando entendido que no se pedirían nuevas observaciones sobre las secciones aprobadas.

58. El Comité, además, acordó distribuir las secciones 3 y 5.2 para recabar observaciones en el Trámite 6 (véase el Apéndice III) y decidió que un grupo de trabajo dirigido por la Comunidad Europea, con la asistencia de Alemania, Australia, Chile, México, Nueva Zelandia, Senegal, Sudáfrica, Tailandia y Estados Unidos, consideraría todas las observaciones, así como los debates mantenidos, con miras a la preparación de una propuesta para su examen en la próxima reunión del Comité. Esta decisión se tomó con objeto de que en la próxima reunión del Comité se restringiera el debate a la finalización de las secciones 3 y 5.2. El texto revisado debería remitirse a la Secretaría del Codex seis meses antes de la próxima reunión del Comité a fin de dejar tiempo suficiente para la presentación de observaciones de los países y la traducción de los documentos.

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 4

ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 2.1.1 – REQUISITOS DE MADUREZ Y ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 3.1 – PESO MÍNIMO DEL RACIMO: ANEXO SOBRE VARIEDADES DE GRANO PEQUEÑO DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA (Tema 4a del programa)¹³

59. La 11ª reunión del Comité consideró los requisitos de madurez y una lista de variedades de grano pequeño en el Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa. El Comité reconoció que aún era necesario realizar trabajo adicional para ambas secciones y por lo tanto, acordó convocar nuevamente al grupo de trabajo bajo la dirección de Chile para que elaborara los requisitos de madurez y una lista de variedades de grano pequeño para las uvas de mesa. El Comité también recomendó que la lista de la CEPE de variedades de grano pequeño se tomara como base para la elaboración de una lista similar.¹⁴

¹³ CX/FFV 05/12/7 y observaciones presentadas por Argentina, Australia, Comunidad Europea y Perú (CX/FFV 05/12/7 Apéndice 1), Estados Unidos de América (CRD4), India (CRD6), Tailandia (CRD7) e Indonesia (CRD9).

¹⁴ ALINORM 04/27/35, párr. 37.

Requisitos de madurez

60. El Comité mantuvo un intercambio de puntos de vista sobre las dificultades para establecer los parámetros de madurez, por ejemplo el contenido mínimo de sólidos solubles (nivel Brix mínimo) y la proporción de azúcar/ácido en los productos frescos, debido a diversos factores como las variaciones regionales, climáticas y estacionales. Además, se formularon preguntas relacionadas con el criterio de actualización de los cuadros que enumeran los parámetros de madurez por grupos de variedades (véanse los párrs. 64 y 101). Se observó que este problema se enmarcaba en la cuestión más general de cómo actualizar las normas del Codex que contenían listas de variedades.

61. En vista de lo mencionado anteriormente, el Comité consideró un enfoque simplificado en el que podrían establecerse unos valores Brix mínimos para las variedades sin semillas y para todas las otras variedades. Además, se estableció un umbral único para la proporción azúcar/ácido de todas las variedades. Se acordó que ambos parámetros, es decir, el nivel mínimo Brix y la proporción de azúcar/ácido, deberían aplicarse en el momento de determinar la madurez de la fruta.

62. El Comité estuvo de acuerdo con el enfoque simplificado, mientras que se reconoció que se necesitaba más tiempo para que los miembros/observadores del Codex consultaran a sus asociaciones/productores nacionales en relación con los valores propuestos para ambos parámetros de madurez y presentaran nuevas propuestas al respecto.

63. Como resultado de este nuevo enfoque, el Comité acordó con carácter provisional agregar una nueva sección 2.1.2 - Requisitos de madurez, que incorporara algunas disposiciones relativas a la madurez de la sección 2.1.1 (véase el párrafo 29), y determinar los valores mínimos del contenido de sólidos solubles (variedades sin semillas y todas las variedades) y de la proporción de azúcar/ácido (todas las variedades) a fin de se apliquen conjuntamente con los parámetros de madurez para las uvas de mesa.

Anexo sobre las variedades de grano pequeño

64. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la utilidad de disponer de una lista de variedades de grano pequeño. Se expresó la misma inquietud en cuanto a la importancia del mantenimiento de la lista (véanse los párrs. 60 y 101). Se señaló que el objetivo principal de la lista era distinguir las variedades de grano pequeño con miras al establecimiento de un peso mínimo del racimo para estas variedades.

65. En vista de lo anterior, el Comité acordó en principio interrumpir el examen del anexo sobre las variedades de grano pequeño y considerar un enfoque simplificado en la sección 3.2 –Peso mínimo del racimo, estableciendo un peso mínimo para cada uno de los racimos de todas las variedades. Sin embargo, el Comité acordó que la decisión final sobre estos asuntos se tomaría después de que los miembros/observadores del Codex consultaran a sus asociaciones/productores nacionales.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 2.1.2 – REQUISITOS DE MADUREZ Y EL ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 3.1 – PESO MÍNIMO DEL RACIMO: ANEXO SOBRE VARIEDADES DE GRANO PEQUEÑO (Proyecto de la Norma del Codex par las Uvas de Mesa).

66. El Comité acordó convocar nuevamente el grupo de trabajo dirigido por Chile, con la ayuda de Albania, Argentina, Brasil, Francia, Alemania, India, Italia, México, Perú, Sudáfrica y los Estados Unidos de América para que elaborara las secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.2 - Peso mínimo del racimo con arreglo a este nuevo enfoque. Para contribuir al debate del grupo de trabajo, se acordó que se distribuiría un proyecto de las secciones en cuestión a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 (véase el Apéndice V), y que las observaciones presentadas se enviarían al grupo de trabajo. Al tomar esta decisión, Comité le encomendó también al grupo de trabajo el examen de las modificaciones consiguientes que fueran necesarias en otras secciones del Proyecto de Norma para las Uvas de Mesa (véase el párr. 30).

67. El Comité acordó que el texto revisado se distribuiría para recabar nuevas observaciones en el Trámite 3 y se consideraría en su próxima reunión. El texto revisado debería presentarse a la Secretaría del Codex seis meses antes de la próxima reunión del Comité para contar con suficiente tiempo para el envío de observaciones de los países y la traducción de la documentación.

68. El Comité observó que una reunión física del grupo de trabajo podría ayudar a resolver los asuntos relacionados con los requisitos de madurez y el peso mínimo del racimo. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de México de que el Fondo Fiduciario también prestara apoyo a la participación de los países en desarrollo en reuniones de grupos de trabajo como el que se ocupaba de las uvas de mesa, en consonancia con los procedimientos establecidos del Fondo Fiduciario (véase el párr. 72).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS (Tema 4 b del programa)¹⁵

69. El Comité en su reunión anterior había hecho algunas observaciones generales y específicas en relación con el Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas. Sin embargo, debido a las limitaciones de tiempo, el Comité suspendió el examen del documento y por consiguiente, lo devolvió al Trámite 2 para que volviera a redactarse. Convocó nuevamente al grupo de trabajo bajo la dirección de los Estados Unidos de América para que revisara el texto sobre la base del debate mantenido y de las observaciones presentadas por escrito en la reunión, así como de los cambios en la Norma de la CEPE para las Manzanas, con objeto de distribuirlo, recabar más observaciones en el Trámite 3 y someterlo a un ulterior examen en su próxima reunión.¹⁶

70. El Comité tomó nota de las extensas observaciones recibidas sobre el Anteproyecto de Norma, y convino en que no era posible tratarlas todas en la plenaria. Por lo tanto, decidió no realizar debate alguno sobre el documento y convocar nuevamente al grupo de trabajo sobre las manzanas dirigido por los Estados Unidos de América, con la ayuda de Albania, Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, Comunidad Europea, Francia, Alemania, Hungría, India, Indonesia, Italia, México, Países Bajos, Nueva Zelanda, Polonia, Reino Unido, Senegal, Sudáfrica, Tailandia, Uganda e IFAP para examinar dichos documentos.

71. El Comité acordó que el grupo de trabajo debía guiarse por el siguiente mandato:

- Adaptación al lenguaje normalizado para las frutas y hortalizas frescas que figura en el Proyecto de Modelo General del Codex para las Frutas y Hortalizas Frescas (FFV-SO);
- Corazón acuoso;
- Requisitos de madurez;
- Requisitos de clasificación por calibres;
- Anexos sobre coloración, “russetting”, variedades de manzanas grandes/pequeñas;
- Párrafos introductorios de los Anexos.

72. El Comité tomó nota de que probablemente exista la necesidad de una reunión presencial del grupo de trabajo, y que ésta se podría realizar conjuntamente con la del grupo de trabajo sobre las uvas de mesa. Se acordó que el grupo de trabajo debía presentar un anteproyecto revisado de Norma del Codex para las Manzanas a la Secretaría del Codex seis meses antes de la siguiente reunión del Comité, a fin de dejar tiempo suficiente para las observaciones de los países y la traducción de la documentación. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de México de que el Fondo Fiduciario también prestara apoyo a la participación de los países en desarrollo en reuniones de grupos de trabajo como el que se ocupaba de las manzanas, en consonancia con los procedimientos establecidos del Fondo Fiduciario (véase el párr. 68).

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

73. El Comité devolvió el Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas al Trámite 2 a fin de que volviera a redactarse, se distribuyera para recabar observaciones en el Trámite 3 y se examinara en su próxima reunión.

¹⁵ CX/FFV 05/12/8 y observaciones de Argentina, Australia, Comunidad Europea, Nueva Zelanda, Irán y Venezuela (CX/FFV 05/12/8-Add. 1); Estados Unidos de América (CRD 4); Malasia (CRD 5); India (CRD 6); Tailandia (CRD 7); Indonesia (CRD 9); IFAP (CRD 10) y Honduras (CRD 12).

¹⁶ ALINORM 04/27/35, párr. 66.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 4c del Programa)^{17,18}

74. En su 11ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas había acordado devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas. Además, había convenido en que un grupo de redacción encabezado por Canadá revisaría las Directrices a la luz de las observaciones escritas presentadas y del debate mantenido en la reunión, con objeto de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo nuevamente en la próxima reunión.¹⁹

75. Al presentar el tema, la delegación del Canadá explicó que en el Anteproyecto de Directrices, las cuales fueron presentadas como documento de sala 1 (CRD 1), se incorporaban las observaciones hechas en la última reunión del Comité, mientras que se destacaban las presentadas por la Comunidad Europea. La delegación también afirmó que el grupo de trabajo, que se había reunido durante las sesiones (véase el tema 1 del programa), no tenía suficiente tiempo para volver a redactar el documento, por lo que propuso que un grupo de trabajo lo redactara nuevamente para que se considerara en la próxima reunión del Comité.

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

76. El Comité acordó devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas, para que un grupo de trabajo encabezado por Canadá con la asistencia de Albania, Australia, Brasil, Cuba, Comunidad Europea, Alemania, Honduras, Indonesia, Malasia, México, Nueva Zelandia, Sudáfrica, Tanzania, Tailandia, Tonga, Uganda, Reino Unido, Estados Unidos de América, Vietnam y OIRSA lo volviera a redactar con objeto de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a un nuevo examen en su 13ª reunión. Se acordó que el anteproyecto revisado de Directrices se distribuiría para solicitar observaciones seis meses antes de la próxima reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN (Tema 4d del programa)²⁰

77. En su última reunión, el Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután al Trámite 3, para que se hiciera circular y se recabaran las observaciones pertinentes. Además se acordó que un grupo de redacción encabezado por Tailandia revisaría el anteproyecto de norma basándose en las observaciones escritas presentadas en esa reunión, así como en los comentarios adicionales solicitados en el Trámite 3, para que su examen en la reunión actual.²¹

78. El Comité consideró el Anteproyecto de Norma sección por sección y, además de las enmiendas editoriales a la versión en español y a las enmiendas resultantes en la Sección 1 – Definición del producto (suprimir la nota 1 a pie de página sobre la notificación a la Comisión en caso de aceptación, véanse los párrs. 19, 28 y 34), la Sección 2.1 – Requisitos Mínimos (fusión de los apartados quinto y sexto referentes a la presencia de daños causados por plagas, véanse los párrs. 24, 28 y 36) y la Sección 6.2 – Envases destinados a la venta al por menor (suprimir la nota 3 al pie de página), acordó los siguientes cambios:

Sección 1 – Definición del producto

79. El Comité corrigió la primera oración con el fin de incluir la referencia a los tipos comerciales de rambutanes para no excluir algunos tipos de frutas que todavía no se definían como variedades. Se acordó que esta enmienda se aplicaría en todo el texto.

¹⁷ CRD 1.

¹⁸ La delegación de la Comunidad Europea estableció que las competencias y derechos de voto sobre este tema se dividían de manera compuesta entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros.

¹⁹ ALINORM 04/27/35 párrafo 86.

²⁰ CX/FFV 05/12/10 y observaciones de Argentina, Costa Rica, Guatemala y Venezuela (CX/FFV 02/12/10-Add. 1); Malasia (CRD 5); Honduras (CRD 12); y Comunidad Europea (CRD 14).

²¹ ALINORM 04/27/35, párrafo 80.

Sección 2.1 – Requisitos mínimos

80. El Comité observó que los aspectos relacionados con la presentación en racimos (por ejemplo falta de hojas en los racimos) deberían incluirse en la Sección 5.3.2. – Presentación en racimos, y que la ausencia de plagas y daños en el tallo quedaba adecuadamente establecida por el quinto apartado que ahora se aplicaba al fruto entero.

Sección 2.2 – Clasificación

81. El Comité acordó agregar referencias a los defectos en la forma dentro de las Secciones 2.2.1 – Categoría I y 2.2.2 – Categoría II, y ajustar las disposiciones al lenguaje normalizado que aparece en las otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El Comité observó que el color de los rambutanes maduros era bastante uniforme y los defectos de color prácticamente no existían, por lo tanto decidió que en esta sección no se incluyera defecto alguno en el color.

82. El Comité consideró la necesidad de establecer tolerancias específicas con respecto a los defectos en los filamentos en todas las categorías de calidad. Se observó que los filamentos eran altamente perecederos y susceptibles a daño debido a causas mecánicas, temperaturas extremadas bajas o altas, y a la baja humedad relativa; por consiguiente, fijar porcentajes específicos de defectos en los filamentos podría determinar un obstáculo al comercio. Además, la apariencia de los filamentos no afectaba la calidad del producto. Por estas razones el Comité acordó que en las categorías I y II los defectos en la piel no incluirían defectos en los filamentos, y que la categoría “Extra” ya proporcionaba el lenguaje adecuado para asegurar la calidad superior de todo el fruto sin necesidad de incluir disposiciones específicas sobre los defectos. La delegación de los Estados Unidos expresó sus reservas con respecto a esta decisión ya que consideraba que era necesario establecer defectos específicos en los filamentos para poder diferenciar entre las tres categorías.

83. El Comité acordó, además, que los defectos en la piel en la Categoría II no deberían exceder el 10%, y convino en eliminar los corchetes de ese valor.

Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

84. El comité revisó el Cuadro 1 “Especificación del calibre para rambutanes que se presentan como frutos sueltos” con la finalidad de incluir dos nuevos códigos de calibre (1 y 6) para dar cabida tanto a las variedades de rambután más grandes como a las más pequeñas.

85. Además acordó revisar el Cuadro 2 “Especificación del calibre para rambutanes que se presentan en racimos” con el fin de incluir un nuevo código de calibre (4), que incluyera las variedades de rambután más pequeñas presentadas en racimos. En vista de estos acuerdos, el Comité suprimió los corchetes de toda la sección.

Sección 4.2 – Tolerancias de calibre

86. La referencia a las tolerancias de frutos separados del racimo se eliminó, ya que el de los frutos separados del racimo era más un parámetro de calidad que de calibre. En vista de esta decisión, el Comité incluyó una disposición para permitir el 10% de frutos separados del racimo en cada paquete de rambután en racimos, en todas las categorías mencionadas en la Sección 4.1 – Tolerancias de calidad.

87. Además, el Comité corrigió la Sección 4.2 para especificar que las tolerancias de calibre se aplicaban a todas las categorías o formas de presentación y ajustar la sección al lenguaje normalizado de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Sección 5.3.2 – Presentación en racimos

88. El Comité corrigió el texto de manera que quedara claro, y acordó que el número mínimo de rambutanes por racimo secundario sería de dos. Como resultado, el Comité eliminó los corchetes de toda la sección.

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

89. El Comité remitió el Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután (véase Apéndice VI) a la Comisión del Codex Alimentarius para que se adoptara en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7).

LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5 del Programa)²²

90. El Comité consideró las propuestas de modificación de la lista de prioridades tomando como base los comentarios presentados, así como los que surgieron durante la discusión. Se señaló lo siguiente:

Yuca (mandioca) dulce

91. La delegación de Tonga, junto con la de Fiji, propuso la revisión de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce a fin de incluir las variedades de yuca (mandioca) con más de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno, las cuales actualmente estaban excluidas de la Norma. La delegación indicó que la yuca (mandioca) era un alimento básico en muchas regiones del mundo y que la adopción de la norma existente por parte de sus principales asociados comerciales crearía un obstáculo técnico a sus exportaciones.

92. El Comité recordó que para diferenciar entre las variedades “dulce” y “amarga”, y para responder a las preocupaciones relacionadas con la posible ingesta excesiva de glucósidos cianogénicos a través de ambas variedades, en la 10ª reunión del CCFV²³ se había decidido agregar una nota a pie de página para definir las variedades de yuca (mandioca) “dulce” como aquellas que contenían menos de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno (sobre la base del peso en fresco) y que en el momento en que se propuso este nivel el mismo no se consideraba un nivel máximo, por lo que no debía someterse a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

93. Teniendo en cuenta que la mandioca era un importante alimento básico en muchas otras regiones del mundo, el Comité apoyó la propuesta de revisar la Sección 2.1- Definición del producto y la Sección 3- Disposiciones relativas a la clasificación por calibres para permitir la incorporación de variedades más grandes y amargas de yuca (mandioca). Se adoptarán, las modificaciones necesarias de otras secciones pertinentes para incluir estas variedades.

94. El Comité acordó solicitar la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius para este nuevo trabajo del Comité (véase el Apéndice VII). La delegación de Costa Rica expresó sus reservas con respecto a esta decisión. Una vez aprobada, un grupo de trabajo dirigido por Tonga, con la ayuda de Angola, Australia, Costa Rica, Fiji, Panamá, Nueva Zelanda, Tanzania, y Uganda prepararía un documento revisado para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité.

Aguacate

95. El Comité tomó nota de la necesidad de revisar la norma del Codex para el Aguacate para incluir las nuevas variedades que se estaban comercializando en el mercado internacional, con inclusión de las variedades Hass de tamaño pequeño, y a la luz de la reciente revisión de la norma de la CEPE para el aguacate (FFV-42). Sin embargo, en vista del abultado programa de la próxima reunión, el Comité decidió organizar un grupo de trabajo dirigido por Cuba con la ayuda de Angola, Argentina, Australia, Chile, la Comunidad Europea, Estados Unidos de América, Honduras, Indonesia, México, Panamá, Perú, Sudáfrica, Tailandia, Reino Unido, Vietnam y OIRSA para que determinara la necesidad de una revisión parcial o total de la Norma y presentara sus conclusiones, y de ser posible un texto revisado, en un documento de proyecto que se examinaría en su próxima reunión.

Durión (durián)

96. El Comité tomó nota de una solicitud de que se iniciara un trabajo de normalización del durión. Se observó que este producto estaba incluido en la lista de prioridades desde hacía tiempo y que era una fruta importante para el comercio internacional. Sin embargo, en vista del abultado programa de la próxima reunión, el Comité acordó otorgar prioridad al inicio del trabajo de normalización del durión, en función del resultado de las deliberaciones de su próxima reunión.

²² ALINORM 04/27/35-Apéndice VII y observaciones presentadas como respuesta a CL 2003/35-FFV de Australia, Colombia, Guatemala y Tonga/Fiji (CX/FFV 05/12/11); Indonesia (CRD 9); Honduras (CRD12); y Tailandia (CRD 13).

²³ ALINORM 03/35, párrs. 19-22 y 28-31.

Granadilla y tomate de árbol

97. El Comité tomó nota de las propuestas presentadas por la delegación de Colombia, que no se hallaba presente en la reunión, a fin de que se elaboraran normas para la granadilla y el tomate de árbol. Se señaló que la granadilla ya formaba parte de la lista de prioridades. Tomando como base la justificación proporcionada en el documento de proyecto, el Comité acordó incluir los tomates de árbol en la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas.

Otras solicitudes

98. El Comité tomó nota de la solicitud de Honduras de que se elaboraran normas para el mango, el melón, la papaya y la berenjena. La Secretaría del Codex indicó que ya existían normas del Codex para el mango y la papaya. La delegación del Reino Unido, en nombre de la Secretaría de la CEPE, informó al Comité de la existencia de una norma de la CEPE para las berenjenas (FFV-05).

99. En relación con la solicitud de normalización del ñame, importante alimento básico en muchos países de África Occidental y otras regiones, el Comité tomó nota de que este producto ya estaba incluido en la lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas. En relación con esto, el Comité observó que las delegaciones de Sudáfrica y Tonga podrían preparar un documento de proyecto sobre la normalización de este producto para su examen en la próxima reunión.

Otras cuestiones

100. El Comité recordó que cuando los miembros y/o los observadores del Codex presentaran propuestas de nuevos trabajos, debían preparar un documento de proyecto al respecto.

101. El Comité convino en solicitar el asesoramiento de la Comisión del Codex Alimentarius en cuanto a la posibilidad de establecer un procedimiento más ágil de enmienda de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, por ejemplo a efectos de incluir nuevas variedades (véanse los párrs. 60 y 64).

102. La delegación de Australia expresó su interés por que la Lista de prioridades se manejara con arreglo a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* que figuraban en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, independientemente del tiempo que llevara un producto en dicha Lista de prioridades.

Conclusión

103. El Comité acordó seguir solicitando observaciones relacionadas con enmiendas de la lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas, a fin de examinarlas en su próxima reunión.

OTROS ASUNTOS (Tema 6 del Programa)

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS EN LA ESFERA DEL TERRORISMO ALIMENTARIO²⁴

104. El representante de FAO presentó información sobre las actividades de interés llevadas a cabo por esa Organización en relación con la amenaza terrorista para los alimentos. Debido a que se ha puesto mayor atención en la posibilidad de una amenaza terrorista cuyo vehículo pueden ser los alimentos, la FAO y la OMS trabajaron en el desarrollo de medios para prevenir esta amenaza y de sistemas para responder a ella. El enfoque consistió esencialmente en reforzar los aspectos fundamentales de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos y los controles gubernamentales sobre el suministro alimentario. La FAO promovió el fortalecimiento de la capacidad nacional para hacer frente a todas las “emergencias de inocuidad de los alimentos”, incluidos los casos accidentales y deliberados de contaminación de productos alimenticios, que hacían descender el nivel de protección al consumidor.

105. La FAO continuó trabajando con los Estados Miembros para fortalecer los programas de producción sostenible de alimentos y la inocuidad y calidad de los productos alimenticios. Proporcionó asistencia a los Estados Miembros focalizando aspectos de los programas nacionales de control de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria que aumentaban la capacidad de respuesta en situaciones de emergencia. Sustentó el desarrollo de elementos del sistema de control de los alimentos que eran un componente integral de los programas gubernamentales y de la industria alimentaria.

²⁴ CDR 2 – Actividades de la FAO y OMS en la esfera del terrorismo alimentario.

106. La FAO elaboró un documento de orientación titulado “*Directrices para la inocuidad de los alimentos en situaciones de emergencia*” para ayudar a los responsables de la planificación y supervisión de las operaciones alimentarias, especialmente en las situaciones de emergencia, a reconocer los aspectos de su función que influían en la inocuidad de los alimentos y para guiarlos en el esfuerzo por reducir al mínimo los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos.

107. La FAO y la OMS lanzaron recientemente una Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). Esta fue una iniciativa conjunta con el objetivo de promover el intercambio de información sobre la inocuidad de los alimentos y de mejorar la colaboración entre las autoridades encargadas de la inocuidad de alimentos a nivel nacional e internacional. La INFOSAN incluía un componente relacionado con la inocuidad de los alimentos en situaciones de emergencia, con la intención de facilitar el intercambio de información en caso de situaciones de emergencia en materia de inocuidad de los alimentos con repercusiones a nivel regional/internacional.

108. La Secretaría del Codex observó que la “amenaza terrorista para los alimentos” no estaba dentro del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius. Sin embargo, el Codex había elaborado varios textos con el objetivo, entre otros, de responder a acciones injustificadas contra la inocuidad de los alimentos como las mencionadas en CRD2.

EVENTO COLATERAL DE LA FAO SOBRE EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS: UN ENFOQUE PRÁCTICO²⁵

109. El representante de la FAO proporcionó un informe de síntesis del taller organizado conjuntamente entre la FAO y el Gobierno mexicano que tuvo lugar de forma simultánea con la 12ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

110. Este programa de capacitación se inició debido a que muchos países no eran capaces de asegurar un suministro apropiado de frutas y hortalizas frescas inocuas a sus consumidores nacionales o de cumplir con los requisitos sanitarios y fitosanitarios internacionales para las exportaciones de productos. Aunque las frutas y hortalizas frescas eran una parte primordial de una dieta saludable y una fuente muy importante de ingresos para los países en desarrollo, la pérdida de valor de los productos debido a la reducción de la calidad después de la cosecha era apreciable, y el comercio mundial aumentaba los riesgos para la inocuidad de los alimentos. Se apoyó el aumento de la capacidad para responder a estos problemas. Como parte de su esfuerzo para ayudar a los Estados Miembros a aplicar de una manera más eficaz las normas, directrices y recomendaciones del Codex Alimentarius, el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO lleva a cabo un programa para el mejoramiento de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. Esta actividad se centra en la aplicación de las buenas prácticas agrícolas, de fabricación y de higiene (BPA, BPF y BPH) para prevenir riesgos en los puntos apropiados en la cadena de las frutas y hortalizas (enfoque de la cadena alimentaria en las etapas de producción y postcosecha).

111. Se preparó un conjunto de material de capacitación destinado a fortalecer las capacidades institucionales públicas y privadas para elaborar y aplicar programas completos de garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos para las frutas y hortalizas frescas, que fueran ecológicamente sostenibles y beneficiosos para todos los actores de la cadena alimentaria. El material consistía en un manual, en copia impresa y Cd-rom, una base de datos y estudios de caso sobre creación de capacidad a nivel nacional. El objetivo principal era mejorar la inocuidad en la producción, cosecha, manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de las frutas y hortalizas frescas, proporcionando acceso a información de referencia y al intercambio de información entre los actores de la cadena alimentaria, así como herramientas de capacitación, extensión y concienciación. En el evento colateral se presentaron los resultados de la validación del paquete de material de capacitación a través de varios talleres subregionales y se distribuyó a los participantes el material de capacitación.

112. La Comisión aprobó la organización de este tipo de eventos. Varias delegaciones felicitaron a la FAO por la presentación y expresaron gran satisfacción por la utilidad y oportunidad del programa y de los materiales de capacitación. Las delegaciones de Tanzania y Senegal, en nombre de otros países de la región, solicitaron que el programa también se llevara a cabo en África.

²⁵ CDR 11 – Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y verduras frescas: Material de capacitación de FAO.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 7 del programa)

113. Se informó al Comité de que en un principio se planeaba celebrar la 13ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en México durante el segundo semestre de 2006. La hora y lugar exactos se decidirían entre las secretarías de México y del Codex.

ANEXO**RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

Asunto	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento (ALINORM 05/28/35)
Proyecto de Norma del Codex para el Rambután	5/8	Observaciones 28° período de sesiones de la CAC	párr. 89 Apéndice VI
Proyecto de Norma del Codex para el Tomate (excepto las secciones 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres y 4.2 – Tolerancias de calibres)	7	13ª reunión del CCFFV	párr. 57 Apéndice II
Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa (excepto las secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.1 – Peso mínimo del racimo)	7	13ª CCFFV	párr. 30 Apéndice IV
Proyectos de secciones 3 – Disposiciones referentes a la clasificación por calibres y 4.2 – Tolerancias de calibres (Proyecto de Norma del Codex para el Tomate)	6	Observaciones Grupo de Trabajo Observaciones 13ª CCFFV	párr. 58 Apéndice III
Anteproyectos de secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.1 – Peso mínimo del racimo (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa)	2/3	Observaciones Grupo de Trabajo Observaciones 13ª CCFFV	párrs. 66-67 Apéndice V
Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas	2/3	Grupo de Trabajo Observaciones 13ª CCFFV	párrs. 70 y 73
Anteproyecto de Directrices para el control de la calidad de las frutas y hortalizas frescas	2/3	Grupo de Trabajo Observaciones 13ª CCFFV	párr. 76
Revisión de la Sección 1 – Definición del producto, la sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres, y enmiendas consiguientes a las secciones que correspondan como consecuencia de la revisión de las secciones 1 y 3, con objeto de dar cabida a otras variedades de mandioca idóneas para el consumo humano (Norma del Codex para la Mandioca (Yuca) Dulce)	1/2/3	28° p.s. de la CAC Grupo de Trabajo Observaciones 13ª CCFFV	párr. 94 Apéndice VIII
Lista de prioridades	-----	Observaciones 13ª CCFFV	párr. 103 Apéndice VII
Proyecto de Modelo General para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	-----	Secretaría del Codex Observaciones 13ª CCFFV	párr. 26

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

Chairperson: C.P. MIGUEL AGUILAR ROMO

Président: Director General de Normas

Presidente: Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6

Sección Fuentes

Naucalpan de Juárez

Estado de México

C.P. 53950

Tel: 57 29 91 00

Fax: 55 20 97 15

E-mail: maromo@economia.gob.mx

Vice-chairperson: CARLOS RAMÓN BERZUNZA SÁNCHEZ

Vice-président: Director de Normalización Internacional

Vice-presidente: Dirección General de Normas

Av. Puente de Tecamachalco No. 6

Sección Fuentes

Naucalpan de Juárez

Estado de México

C.P. 53950

Tel: 57 29 91 00

Fax: 55 20 97 15

E-mail: cberzunz@economia.gob.mx

ALBANIA

ALBANIE

MAKSIM Dhamo

Director of Agroprocessing and Marketing

Directory

Ministry of Agriculture and Food

Sheshi Skenderbej No. 2

Tirana – Albania

Tel: + 3554 225872

+3554 227920

E-mail: maksimdh@icc-al.org

maksimdhamo@yahoo.com

ANGOLA

DE MELO María de Fátima

Coordinadora Do sub- Comité Técnico de

Hortalizas e Frutas Frescas

Comité Nacional para o Codigo Alimentar em

Angola Codex-Angola

Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento

Rural

Rua. Comandante Gika

C.P.N ° 527 Luanda- Angola

Tel: 244-2-321196, 912229321

Fax: 244-2-323724

E-mail: FATIMAMELO@yahoo.com.br

GARCIA JÚNIOR MORAIS Lúdia

2ª Secretaria Executiva Adjunta

Comité Nacional Pare O Codigo Alimentar em

Angola

Codex- Angola

Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento

Rural 7º andar

Rua Comandante Gika

Tel: 92 3331 66 78

Fax: 002 44 2 323724

E-mail: lidiamonais@hotmail.com

ANTIGUA AND BARBUDA

ANTIGUA-ET-BARBUDA

ANTIGUA Y BARBUDA

SERENO Benjamín

Extension Officer Administrative

Ministry of Agriculture

Agricultural Extension Division

Queen Elizabeth Highway

St. John's, Antigua

Tel: 1-268-462-1213

Fax: 1-268-462-6014

E-mail: agriextension@antigua.gov.ag

SOLANGE A. Benjamín

Manager Information Services, (Codex Contact Point)

Antigua and Barbuda Bureau of Standards

P.O. Box 1550, St. John's Antigua (W.I.)

Tel: (268) 562-4011 (w)

Fax: (268) 462 -1625 (w)

E-mail: abbs@antigua.gov.ag
codex@antigua.gov.ag

ARGENTINA

ARGENTINE

SANTOS Silvia

Coordinadora de Frutas y Hortalizas

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad

Agroalimentaria

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y

Alimentos

Avenida Paseo Colón 367(1063)

3° Piso, frente

Tel: 54114331-6041 Int: 1603

Fax: 1508

E-mail: ssantos@senasa.gov.ar

AUTRALIA

AUSTRALIE

GALWAY Nora

Assistant Manager

International Food Standards

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

GPO Box 858

Canberra ACT 2601

Australia

Tel: 61 2 6272 5945

Fax: 61 2 6272 4367

E-mail: nora.galway@daff.gov.au

BENNETT Richard

Portfolio Manager- QA & Food Safety

Horticulture Australia Limited

PO Box 1968 Shepparton Victoria 3632

Australia

Tel: 61358253753

Fax: 61358255031

E-mail: richard.bennett@horticulture.com.au

BENIN

BÉNIN

MIKODE Dénis

Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition

Appliquée

Secrétaire permanent du Comité National du

Codex Alimentarius/Service Central de Liaison

avec la Commission FAO/OMS du Codex

Alimentarius

B.P. 295 Porto- Novo, Benin

Tel: (229) 212670

Portable: (229) 958422

Fax: (229) 213963

E-mail: admikode@yahoo.fr
danamdr@lelant.bj

BRAZIL

BRÉSIL

BRASIL

P. MORALES Ana María

Consejera

Embajada de Brasil

Lope de Armentdariz 130

Col. Lomas de Virreyes

Tel: 5201-4531 Ext. 305

Fax: morales@brasil.org.mx

GUIDO PENARIOL Fernando

Fiscal Federal Agropecuario

Ministério Da Agricultura, Pecuária E

Abastecimento

Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 3º

Andar,

Sala 348, Cód. 70.043-900, Brasília, Df, Brasil.

Tel: 00(XX)(55)(61)218.2739

Fax: 00(XX)(55)(61)224.4322

E-mail: fpenariol@agricultura.gov.br

MARTINS ARUJO Emival

Fiscal Federal Agropecuario

Ministério Da Agricultura, Pecuária E

Abastecimento

Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 3º

Andar,

Sala 348, Cód. 70.043-900, Brasília, Df, Brasil.

Tel: 00(XX)(55)(61)218.2706

Fax: 00(XX)(55)(61)224.4322

E-mail: emivalmartins@agricultura.gov.br

CANADA
CANADÁ

ZOHAR-Picciano Helen

Chief, Fresh Produce Inspection
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario, Canada
K1A 0Y9
Tel: (613) 221-7212
Fax: (613) 221-7294
E-mail: hpicciano@inspection.gc.ca

CHILE
CHILI

URRUTIA Anabalón Antonieta

Ingeniero Agrónomo División Asuntos
Internacionales SAG
Ministerio de Agricultura
Av. Bulnes 140, Santiago
Tel: 56-2- 3451 585
Fax: 56-2- 3451 578
E-mail: antonieta.urrutia@sag.gob.cl

TRONCOSO MUÑOZ Oscar

Agregado Agrícola
Embajada de Chile en México
Melchor Ocampo 18
Barrio de Santa Catarina
CP: 04100
Coyoacán
Tel: 5554 0258 / 5659 9793
Fax: 5659 9803
E-mail: oscar.troncoso@consejagri.org

ESCUADERO M. Paulina

Asociación de Exportadores de Chile A.G.
Cruz del Sur 133, Piso 2, Santiago de Chile
Tel: 56-2- 4724 720
Fax: 56-2- 2064163
E-mail: pescudero@asoex.cl

CHINA
CHINE

QIAN Hong

Associate Professor
Institute of Vegetables and Flowers
Chinese Academy of Agricultural Sciences
12 Zhongguancun Nandajie, Haidian District,
Beijing
100081
Tel: 861062137926
Fax: 861062137926
E-mail: qianhong@mail.caas.net.cn

FANG Xiaohua

Service Official
Ministry of Agriculture, PR China
No. 11 Nongzhanguan Nanli, Beijing 100026
Tel: 861064193156
Fax: 861064193315
E-mail: fangxiaohua@agri.gov.cn

YANGLI

Associate Professor
China National Institute of Standardization
No. 4 Roa Zhichun, Haidian District, Beijing
Tel: 861058811646
Fax: 861058811641
E-mail: yangli@cnis.gov.cn

CHIU Chung Wai

Superintendent (Import /Export)2
Hong Kong, China
Food and Environmental Hygiene Department
43/F., Queensway Government Offices,
66 Queensway
Hong Kong
Tel: 85228675572
Fax: 85225214784
E-mail: cwchiu@fehd.gov.hk

COSTA RICA

MONTEVERDE Gina

Supervisora Fitosanitaria
Servicio Fitosanitario del Estado
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado Postal: 70-3006 Costa Rica
Tel: 260-6721, 260-8300 Ext. 2054
Fax: 260-6721
Email: gmonteverde@proteconet.go.cr

CUBA

CIRA MARGARITA SÁNCHEZ GARCÍA

Jefe Área Gestión de la Calidad, Bioseguridad y
Medio Ambiente
IIFT.PDTE.CTN FFV.
Instituto de Investigaciones en Fruticultura
Tropical
Ministerio de la Agricultura
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar
Ciudad de la Habana, Cuba
C.P. 10600
Tel: (537) 209-3401/202-7844/209-3585
Fax: (537) 2046794
E-mail: calidad@iift.cu

IBIS MONTANÉ RIZO

Ministerio de la Agricultura
Especialista en Cuarentena Exterior
Centro Nacional de Sanidad Vegetal
Ayuntamiento N°. 231 e/ San Pedro y Lombillo
Plaza de la Revolución
Ciudad de la Habana, Cuba
Tel: (537) 879 4805, 8784976
Fax: (537) 879 1339
E-mail: exterior@sanidadvegetal.cu

OLIVÉ MATAMOROS Borja I.

Especialista Principal Tecnología
Ministerio Industria Alimenticia
Unión de Conservas
Calle E No. 152 esquina Calzada Vedado Plaza
Ciudad de la Habana, Cuba
Tel: 832 42 30, 832 08 96
Fax: 832 77 33
E-mail: tecnico@consva.com.cu

**EUROPEAN COMMUNITY (MEMBER ORGANIZATION)
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE (ORGANISATION)
COMUNIDAD EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)**

DEHOVE Alain

Administrateur
Comisión Européenne
F101 04/92 – BE-1049
Bruxelles
Tel: +32-2-2952538
Fax: +32-2-2998566
E-mail: alain.dehove@cec.eu.int

DE FROIDMONT Denis

Admisnitrateur
Commission Européenne
D.G. agriculture
B-1049
Bruxelles
Tel: 32 2 295 64 38
E-mail: denis.de-froidmont@cec.eu.int

FIJI

FIDJI

GRAEME S. Thorpe

Managing Director
Balthan (Western) Ltd

Growers' Processors & Exporters of Produce
Head Office: P. O. Box 1228, Suva Fiji
Tel: (679)339 8912, 339 8913, 339 8914
Fax: (679) 339 8916
E-mail: gst@connect.com.fj

**FINLAND
FINLANDE
FILANDIA**

OIKARI Emmi

Segunda Secretaría
Embajada de Finlandia
Monte Pelvoux 111, Piso 4
Col. Lomas de Chapultepec
CP: 11000
Tel: 55406036
Fax: 55400114
E-mail: emmi.oikari@formin.fi

**FRANCE
FRANCIA**

CAUQUIL Bruno

Control Officer
DGCCRF
Teledoc 251
59, Bld Vincent Auriol
75703 Paris CEDEX 13
Tel: +01 44 97 31 43
Fax: +01 44 97 05 27
E-mail: bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

GRAF Johannes

Administrator
Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn
Tel: +49-228-529-3531
Fax: +49-228-529-3375
E-mail: johannes.graf@bmvvel.bund.de

FUNKE Kerstin

Deputy of Section Standards and Inspection
Bundesanstalt fuer Landwirtschaft und
Ernaehrung
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel: +49-228-6845-3429
Fax: +49-228-6845-3945
E-mail: kerstin.funke@ble.de

HAITI
HAÏTI
HAITÍ

MICHELE B. Paultre

Directeur Controle Qualite et Protection
Consommateur
Ministere du Commerce et de l'industrie
8, Rue Legitime Champ de Mars Port-au-Prince
Haiti
Tel: (509) 223 56 30/22 2 77 51
Fax: (509) 223 59 50/ 245 30 10
E-mail: dcqpc_mci@yahoo.fr
mbpaultre@yahoo.com

HONDURAS

MARADIAGA CARRANZA Fanny Aleyda

Punto de Contacto
Secretaria de Agricultura y Ganadería / SENASA
Boulevard Miraflores Avenida la FAO,
Tegucigalpa,M.D.C
Tel: (504) 235-8425
Fax: (504) 239-1144
E-mail: fmaradiaga@sag.gob.hn
hondurascodex@yahoo.com

RAFAEL ANTONIO TREJO Ortega

Representante Subcomite Frutas y Vegetales
Secretaria de Agricultura y Ganadería
Boulevard Miraflores Avenida la FAO,
Tegucigalpa,M.D.C
Tel: (504) 235-8425 Ext 126
Fax: (504) 239-1144
E-mail: rtrejo@sag.gob.hn
rato1980@yahoo.com

HUNGARY

HONGRIE
HUNGRÍA

ECSEDI István

Head of Unit
Animal Health and Food Control
Station, Budapest
Coordination Centre for Fresh Fruit and
Vegetables Inspection
H-1135, Budapest, LEHEL U. 43-47
Tel: +36 1 239 1752
Fax: +36 1 239 0171
Portable. +36 30 9 517 660
E-mail: ecsedi@zgyminell.hu

INDIA
INDE

JOSE C. Samuel

Additional commissioner
Ministry of Agriculture
Krishi Bhawan
New Delhi -110001
Tel: 91-011-23382773
Fax: 91-011-23382773
E-mail: jose@krishi.nic.in

INDONESIA
INDONÉSIE

ROEDHY Poerwanto

Ministry of Agriculture
JI. Ragunan No. 19, Pasar Minggu, Jakarta
Selatan
Tel: (62-21) 780 6760, 781 6820
Fax: (62-21) 780 67 60
E-mail: roedhy@deptan.go.id

MEDDY HERMADI Sewaka

Deputy Director, Directorate of Commodity and
Standardization
Ministry of Foreign Affairs
JI. Taman Pejambon No. 6, Jakarta 10110
Tel: (62-21) 3814211
Fax: (62-21) 3519614
E-mail: meddy_sewaka@yahoo.com

SRI Sulasmi

Center for Standardization and Accreditation
Ministry of Agriculture
JI. Harsono R.M No. 3
E Building 7th floor
Ragunan, Jakarta 12550
Tel: (62-21) 78842042 Ext. 107
Fax: (62-21) 78842042 Ext. 116
E-mail: ciamikid@yahoo.com

HENDRAR Pramudyo

Ministro Consejero
Embajada de Indonesia
Julio Verne No. 27
Col. Polanco Chapultepec
México D.F
C.P. 11560
Tel: 55528063
Fax: 52807062
E-mail: hendrap@hotmail.com

ITALY
ITALIE
ITALIA

FIDEGHELLI Carlo

Director
Istituto Sperimentale per la Frutticoltura
Via Fioranello, 52,
00134 Roma
Tel: 0039-06-79348160
Fax: 0039-06-79340158
E-mail: isfrmfid@mclink.it

IMPAGNATIELLO Ciro

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Roma – Italia
Tel: +39 06 46656511
Fax: +39 06 4880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

ZANESCO Fabio

Adetto alle Relazioni Internazionali
Internacional Relations Officer
Via Brennero 322 – 38100 Trento
Tel: 0461 829323
Fax: 0461 829395
E-mail: Assomela@cr-surfing.net

JAPAN
JAPON
JAPÓN

MIYAZAKO Masahiro

Deputy Director
Food Safety and Consumer Policy Division, Food
Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of
Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-
8950, Japan
Tel: +81-3-5512-2291
Fax: +81-3-3597-0329
E-mail: masahiro_miyazako@nm.maff.go.jp

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

ABDULLAH Hassan

Deputy Director
Horticulture Research Centre
Malaysian Agricultural Research and
Development Institute (MARDI)
P.O. Box 12301, 50774 Kuala Lumpur
Malasia
Tel: +603 8943 7111
Fax: +603 8942 2906
E-mail: abhassan@mardi.my

NORMA Othman|

Assistant Director
Fruit Division Department of Agriculture,
Jalan Sultan Salahuddin,
50632 Kuala Lumpur
Tel: +603 2617 5449
Fax: +603 2691 8563
E-mail: norma@doa.moa.my

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

GONZÁLEZ AGUILAR Ricardo

Subdirector
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
Rural, Pesca y Alimentación
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala “B”
Col. Santa Cruz Atoyac
C.P. 03310
Del. Benito Juárez
México D.F.
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350
Fax: (01 55) 9183 1000 ext 33359
E-mail: asesor02.dgvdt@sagarpa.gob.mx

JIMENEZ RODRIGUEZ Gabriela A.

Jefa de Departamento de Normas Agrícolas
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
Rural, Pesca y Alimentación
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala “B”
Col. Santa Cruz Atoyac
C.P. 03310
Del. Benito Juárez, México D.F.
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350
Fax: 801 55) 9183 1000 ext 33359
E-mail: gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx
mvzgaby@yahoo.com

REYES SANDOVAL Arturo Juan

Técnico en Evaluación de la Conformidad
Instituto Mexicano de Normalización y
Certificación
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso
Col. Cuauhtemoc
Del. Cuauhtemoc
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: agropro@imnc.org.mx

FABIAN CANALES Alejandro
Técnico en Evaluación de la Conformidad
Instituto Mexicano de Normalización y
Certificación
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso
Col. Cuauhtemoc
Del. Cuauhtemoc
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: agropro@imnc.org.mx

ARIZMENDI RAMÍREZ María Guadalupe
Enlace de Alto Nivel de Responsabilidad
Comisión Federal para la Protección Contra
Riesgos Sanitarios
Monterrey No. 33
Col. Roma
Del. Cuahutemoc
CP. 05700
México D.F.
Tel: 5080 5296
5080 2389
E-mail: arizmendi_calidad@yahoo.com.mx

ALBARRAN REYES Ana Elena
Consultor IICA para el SENASICA
SENASICA / SAGARPA
Municipio Libre 377, piso 6, Ala A
Col. Santa Cruz Atoyac
Del. Benito Juárez
CP: 03310
México D.F.
Tel: 52 (55) 9183 1000 Ext. 33814
Fax: 52(55) 9183 1000 Ext. 33821
E-mail: ino.ear@senasica.sagarpa.gob.mx

HERNÁNDEZ MUÑOZ Tanya
Mando de coordinación
SENASICA / SAGARPA
Municipio Libre 377, piso 6, Ala A
Col. Santa Cruz Atoyac
Del. Benito Juárez
CP. 03310
México D.F.
Tel: 52(55) 9183 1000 Ext. 33821
Fax: 52(55) 9183 1000 Ext. 33821
E-mail: ino.thm@senasica.sagarpa.gob.mx

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAÍSES BAJOS**

TANS Raymond
Head EU Horticulture Policy
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
Department of International Affairs
Bezuidenhoutseweg 73
P.O. Box 20401
2500 EK Den Haag
The Netherlands
Tel: 0031 70 378 4359
Fax: 0031 70 378 6106
E-mail: r.tans@minlnv.nl

LEONORA Hammer
Asesor - Agricultura, Naturaleza y Calidad
Alimentaria
Embajada del Reino de los Países Bajos en
México
Av. Vasco de Quiroga 3000 - 7
Col. Santa Fé
C.P. 01210 México, D.F.
Tel: (55) 52-58-99-21 ext. 215
Fax: (55) 52-58-81-39
E-mail: mex-lnv@minbuza.nl

LANDON Philip
Administrator
Council of the European Union
Rue de la Loi, 175
B-1048 Brussels, Belgium
Tel: +32(0) 2 235 4966
Fax: +32 (0) 2 285 6198
E-mail: philip.landon@consilium.eu.int

**NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA**

FAWCET Phil
Programme Manager (Regulatory Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835, Wellington
New Zealand
Tel: +64 4 463 2656
Fax: +64 4 463 2675
E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

BROWNE Paul
Industry Advisor
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington,, New Zealand
Tel: +6421 765 801
E-mail: brownep@xtra.co.nz

JONES Gary
Industry Advisor
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 11094
Hastings
New Zealand
Tel: 6468737080
Fax: 6468737089
E-mail: gary.jones@pipfruitnz.co.nz

SHAPLAND Kay
Assistand Director, Plant Products & Organics
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835, Wellington
New Zealand
Tel: +6444632655
Fax: +6444632675
E-mail: kay.shapland@nzfsa.govt.nz

PANAMA
PANAMÁ

RUJANO REYES Enelvia
Jefe de Departamento de Vigilancia y Control
Fitosanitario
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
Panamá, Panamá
Toeumén Tapía
Tel: 290-67-10, 220-79-79
Fax: 290-67-10
E-mail: joyae29@yahoo.com

CEDEÑO L. Catalina
Jefe de departamento de Agroquímicos
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
Río Tapia- Tocumen
Panamá City, Panamá
Tel: (507) 220-0733, 266-0472
Fax: (507) 266-2943
E-mail: catcedeno@hotmail.com

PERU
PÉROU
PERÚ

CAMPOS RIVERA Adrian
Gerente
ACR Ingenieros SLR
Calle Ámsterdam 220,
Los Portales Javier Prado
ATE- Lima, Perú
Tel: 3513624
Fax: 3513624
E-mail: acringe@telefonica.net.pe

ALEJANDRA DÍAZ Rodríguez
Consultora de Calidad y Normatividad - Gerencia
de Agro y Agroindustria
Comisión para la Promoción de Exportaciones –
PROMPEX
Av. República de Panamá 3647, San Isidro. Lima-
Perú
Tel: 511-2221222 ANEXO 301
Fax: 421-3179
E-mail: adiaz@prompex.gob.pe,
acring@correo.dnet.com.pe

POLAND
POLOGNE
POLONIA

KRZYSZTOF J. Baranowski
Consejero Comercial
Embajada de la Republica de Polonia
Calle Cracovia No. 40
Col. San Angel
CP. 01000
México D.F.
Tel: 55504700
Fax: 55160822
E-mail: baranowski200@hotmail.com

SENEGAL
SÉNÉGAL

HANNE ALHOUSSEYNOU Moctar
Chef de Bureau Contrôle Phytosanitaire et Qualité
Direction de la Protection des Végétaux
Ministere de l'Agriculture et de l'Hydraulique
BP 20054, Thiaroye, Dakar
Senegal
Tel: (221) 8 34 03 97 / (221) 6 40 75 17
Fax: (221) 8 34 28 54
E-mail: almhanne@yahoo.fr
almhanne@hotmail.com

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

MAKHAFOLA Billy
Assistant Director Agronomy and Vegetables
National Department of Agriculture
Private Bag X258
Pretoria
0001
RSA
Tel: 0123196023
Fax: 0123196055
E-mail: BillyM@nda.agric.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

GARCÍA Nieves

Consejera Comercial
Oficina Económica y Comercial de la
Embajada de España en México
Presidente Masaryk 473
Col. Los Morales, Polanco
CP: 11510, México D.F.
Tel: 52 81 23 50
Fax: 52 81 23 30
E-mail: mexico@mcx.es

CABALLERO HIERRO Francisco. Javier

Jefe Servc. Análisis Oferta y Normalización
(D.G. Agricultura)
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Alfonso XII, 62
28014 Madrid- España
Tel: (+34)91 347 66 60
Fax: (+34) 91 347 67 20
E-mail: jcaballe@mapya.es

SWITZERLAND

SUISSE
SUIZA

PIERRE SCHAUBENBERG

Chef de Section Cultures Spéciales et Economie
Vinicole
Office Fédéral de L'Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Berne
Tel: +41313248421
Fax: +41313230555
E-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch

TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF
TANZANIE, RÉPUBLIQUE-UNIE DE
TANZANÍA, REPÚBLICA UNIDA DE

FAUSTINE K. Masaga

Chief Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards
PO Box 9524
Dar-Es-Salaam – Tanzania
Tel: +255-22-2450206 (Office)
Mobile : +255-744-394996
Fax: 255222450959
E-mail: fmasaga@yahoo.co.uk

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

SURAPHONG Kosiyachinda

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and
Vegetables
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen Nok. Avenue, Bangkok 10200
Tel: 66 2 280 3887
Fax: 66 2 280 3899
66 2 283 1669

SUPON Thanooruk

Director of Fruit Tree Production Promotion
Group
Bureau of Agricultural Commodities Promotion
and Management
Department of Agricultural Extension
Phaholythin Rd., Chatuchak, Bangkok, 10900
Tel: 66 2 579 0831
66 1 830 1084
Fax: 66 2 579 5815

ORATAI Silapanapaporn

Assitant Director, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen Nok Avenue, Bangkok, 10200
Tel: 66 2 280 3887
Fax: 66 2 280 3899
66 2 283 1669
E-mail: oratai@acfs.go.th

NAMAPORN Attaviroj

Standards Officer, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen Nok Avenue, Bangkok, 10200
Tel: 66 2 280 3887
Fax: 66 2 280 3899
66 2 283 1669
E-mail: namaporn@acfs.go.th

TONGA

MELE T. 'Amanaki

Principal Food Technologist &
Codex Contact Point For Tonga
Ministry of Agriculture & Food
P.O. BOX 14
NUKU'ALOFA
TONGA
Tel: (676) 25-355 OR 28-759
Fax: (676) 23-093
E-mail: amanakim@maf.gov.to

UGANDA

OUGANDA

ODONG Michael

Principal Agricultural Inspector
Department of Crop Protection, Ministry of
Agriculture Animal Industry and Fisheries
P.O. BOX 102 ENTEBBE
Tel: 256-077 592265
Fax: 256-041-320642
E-mail: mikeodong@yahoo.co.uk

UNITED KINGDOM

ROYAUME-UNI

REINO UNIDO

HOLLIDAY David

Chief, Horticultural Marketing Inspector
DEFRA/HMI
Chief HMI
Room 901, Eastbury House
30/34 Albert Embankment
London SE1 7LT
Tel: +4402072381021
Fax: +4402072381028
E-mail: david.holliday@defra.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

LAFOND Dorian

International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrador
AMS Fruit and Vegetable Programs Stop 0235
1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250
Tel: 202-690- 4944
Fax: 202-720-0016
E-mail: dorian.lafond@usda.gov

MATTEN Y. Ellen

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Dep. of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Independence Av., SW
Washington D.C. 20250
Tel: 202-205-7760
Fax: 202-720-3751
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

ARCHER Jim

Manager
North West Fruit Exporters
105 South 18th St
Yakima, WA 98901
Tel: 509-576-8004
Fax: 509-576-364
E-mail: jarcher@goodfruit.com

BROWN Reggie

Florida Tomato Growers Exchange
P.O. Box 140635
Orlando, Florida, 32814-0155
Tel: 407-894-3071
Fax: 202-898-4296
E-mail: reggie@floridatomatoes.org

VIET NAM

DOAN VAN Lu

Vietnam Codex Committee
70 Tran Hung Dao Street, Hoan Kiem District,
Hanoi, Vietnam
Tel: 84 4 9426605
Fax: 84 4 8222520
E-mail: phson307@yahoo.com
dvanlu2003@yahoo.com

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL INSTITUTE OF REFRIGERATION

ESTRADA FLORES Silvia

Senior R & D Engineer, Refrigerated Transpor &
Strage
Food Science Australia
11 julius Avenue
Riverside Park 2113
NSW
Australia
Tel: (02) 9490 84 31
Fax: (02) 9490 85 30
E-mail: Silvial.Estrada-flores@foodscience.afisc.csiro.au

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
AGRICULTURAL PRODUCERS
(IFAP)**

ALESSANDRO Dalpiaz

Delegate
IFAP
60 rue Saint Lazare
5009 Paris
France
Tel: 33 145 26 05 53
Fax: 33 148 4 2 12
E-mail: ifap@ifap.org
alessandro.dalpiaz@apot.it

**INTERNATIONAL REGIONAL
ORGANIZATION FOR PLANT AND
ANIMAL HEALTH
ORGANISMO INTERNACIONAL
REGIONAL DE SANIDAD
AGROPECUARIA
(OIRSA)**

Rodas Raúl

Oficial Agrosanitario
Honduras
OIRSA
Col. Lomas del Guijarro
Calle de Alfonso XIII
Tegucigalpa, Honduras
Tel: (504) 239 0316
Fax: (504) 239 9315
E-mail: rrodas@oirsa.org.hn

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIADO FAO/OMS**

BRISCO LÓPEZ Gracia Teresa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 6254
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

BRUNO Annamaria

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 6254
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS (FAO)**

PIÑEIRO Maya

Nutrition Officer (Food Control)
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Room: C-295
Viale delle Terme di Caracalla – 00100 Rome
Tel: (39) 0657053308
Fax: (39) 0657054593
E-mail: Maya.Pineiro@fao.org

**SECRETARÍA TÉCNICA
TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE**

LÓPEZ ZÁRATE Jorge Antonio

Subdirector para la Atención del Codex
Alimentarius y otros Organismos
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
Fax: 5520 9715
E-mail: jalopez@economia.gob.mx

GARCÍA PERERA Mauricio

**Jefe de Departamento para la Atención del
Codex Alimentarius**

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

CHAVIRA CAMPUZANO Elizabeth

**Jefe de Oficina para la Atención del Codex
Alimentarius**

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex2@economia.gob.mx

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

SHONT AVENEL Danielle

Directora de Promoción
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43243
E-mail: dschont@economia.gob.mx

ANAYA GONZALEZ Armando

Subdirector de Promoción
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez,
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43244
E-mail: anaya@economia.gob.mx

**GONZÁLEZ LOERA Patricia
Jefe de Oficina para la Atención de la ISO**

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43216
Fax: 5520 9715
E-mail: iso-mex2@economia.gob.mx

FABILA MONROY Eric

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: erikfabilamonroy@yahoo.com.mx

DE LA TORRE RIUS Ana Paula

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E- mail: ana_paula_dlt@yahoo.com.mx

SALDAÑA Claudia

Directora de Conferencias y Eventos
Secretaría de Relaciones Exteriores
Av. Ricardo Flores Magón No. 1
Col. Tlatelolco
Del. Cuauhtemoc
CP. 06995, México D.F.
Tel: 9157 2142
E-mail: claudias@sre.gob.mx

GONZÁLEZ Pedro

Subdirector de Operación de Conferencias
Secretaría de Relaciones Exteriores
Av. Ricardo Flores Magón No. 1
Col. Tlatelolco
Del. Cuauhtemoc
CP. 06995, México D.F.
Tel: 9157 2142
E-mail: pgonzaleza@sre.gob.mx

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE

(EN EL TRÁMITE 7)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:

- “Redondos”;
- “Asurcados”;
- “Oblongos” o “largados”;
- Tomates “cereza” y “cóctel”.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1. REQUISITOS MÍNIMOS

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

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

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

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

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

2.1.2 Requisitos de Madurez

Los tomates deberán estar suficientemente desarrollados y mostrar una maduración satisfactoria.

El desarrollo y estado de madurez de los tomates deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría “Extra”

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

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

Deberán estar exentos de dorso verde u otros defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

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

Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño. Deberán estar exentos de grietas y de dorso verde visible. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Un ligero defecto de forma y desarrollo;
- Un ligero defecto de coloración;
- Defectos leves de la piel;
- Magulladuras muy leves.

Además los tomates “asurcados” podrán presentar:

- Grietas cicatrizadas superficiales que no excedan de 1 cm de longitud;
- Protuberancias no excesivas;
- Un pequeño ombligo que no presente suberización;
- Suberización del estigma no superior a 1 cm²;
- Una cicatriz lineal cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

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

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

- Defectos de forma, desarrollo y coloración;
- Defectos de la piel o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto;
- Grietas cicatrizadas superficiales que no excedan de 3 cm de longitud para los tomates redondos, “asurcados” u oblongos..

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- Protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad;
- Un ombligo;
- Suberización del estigma no superior a 2 cm²;
- Una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura).

[3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES - en curso de elaboración -]

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

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

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos con excepción de los frutos afectados por podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

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

[4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE - en curso de elaboración -]

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

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

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

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

5.2 ENVASADO

Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,¹ estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los tomates deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas 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 tomates.

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

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

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

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).²

¹ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

² 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).

6.2.2 Naturaleza del Producto

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

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Identificación Comercial

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

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los tomates deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 OTROS CONTAMINANTES

Los tomates deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes 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), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

PROYECTO DE SECCIONES
3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES
Y

4.2 - TOLERANCIAS DE CALIBRE
(proyecto de norma del Codex para el Tomate)

(EN EL TRÁMITE 6)

[3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

El calibre mínimo se establece en 15mm para los tomates “cereza”, 35mm para los tomates “redondos” y “asurcados” y 30 mm para los tomates “oblongos”.

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

Cuadro de Calibres para los tomates “cereza” y “cóctel”

Código de Calibre	Diámetro (mm)	
	Mínimo	Máximo
000	15	19
00	20	24
0	25	29

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

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

[5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA

(EN EL TRÁMITE 7)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1. REQUISITOS MÍNIMOS

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

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

Además, los granos de uva deberán estar:

- enteras,
- bien formadas;
- normalmente desarrolladas.

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

2.1.1 Los racimos deben haber sido recolectados cuidadosamente.

El desarrollo y la condición de las uvas de mesa 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 uvas de mesa se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

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

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

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

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

2.2.2 Categoría I

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

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

Los granos deberán ser de pulpa firme, estar firmemente adheridos y, en la medida de lo posible, tener su pruina intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del escobajo de forma menos regular que en la categoría "Extra".

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

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

2.2.3 Categoría II

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

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

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

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

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

3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del racimo.

3.1 PESO MÍNIMO DEL RACIMO

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

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

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

4.2.1 Categoría "Extra" y Categoría I

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

4.2.2 Categoría II

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

4.2.3 Para todas las Categorías

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

5 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

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

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

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

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

5.2 ENVASADO

Las uvas de mesa deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,¹ estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

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

5.2.1 Descripción de los Envases

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

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños².

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

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

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque.

¹ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

² Como presentación especial podrá dejarse en el tallo del racimo un fragmento de sarmiento cuya longitud no exceda de 5 cm sin perjuicio de las normas aplicables en materia de protección vegetal.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).³

6.2.2 Naturaleza del Producto

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

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Peso neto (facultativo);

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

7.2 OTROS CONTAMINANTES

Las uvas de mesa deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes 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), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

³ 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).0

**PROPUESTA DE
SECCIONES
2.1.2 - REQUISITOS DE MADUREZ
Y
3.1 - PESO MÍNIMO DEL RACIMO
(proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa)**

Sección 2.1.2 Requisitos de madurez

Las uvas de mesa deben estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.

Para cumplir este requisito, la fruta debe haber alcanzado un índice refractométrico de, como mínimo:

- 14 Brix para todas las variedades sin pepitas,
- 13 Brix para todas las demás variedades.

Además, todas las variedades deben presentar una relación azúcar/acidez no inferior a 18:1.

[Deben presentar una madurez, medida con un refractómetro, igual o más alta a lo que se mencionó en el Anexo a esta Norma o una relación mínima de azúcar / ácido de un rango de 20:1]

Sección 3.1 - Peso Mínimo del Racimo

Para todas las variedades, el peso mínimo de los racimos para uvas de mesa deberán ser de 75 gr.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN
(EN EL TRÁMITE 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades y/o tipos comerciales de rambutanes obtenidas de *Nephelium lappaceum* L., de la familia *Sapindaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los rambutanes destinados a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los rambutanes deberán estar:

- enteros;
- con aspecto fresco;
- sanos sin podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; y
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

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

El desarrollo y condición de los rambutanes 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 rambutanes se clasifican en tres categorías, según se define a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Los rambutanes 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, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los rambutanes 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, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma;
- defectos leves en la piel que en total no excedan el 5% de la superficie del fruto excluyendo los defectos en los filamentos.

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

2.2.3 Categoría II

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

- defectos de forma;
- defectos en la piel que en total no excedan el 10% de la superficie del fruto excluyendo los defectos en los filamentos.

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina según el número de frutos por kilogramo. Existen dos formas de presentación, a saber, frutos sueltos y en racimos. Las especificaciones de calibre son las siguientes:

Cuadro 1

Especificaciones de calibre para los rambutanes que se presentan como frutos sueltos

Código de calibre	Peso por fruto (gramos)	Número de frutos por Kg
1	> 43	< 23
2	38 - 43	23 - 26
3	33 - 37	27 - 30
4	29 - 32	31 - 34
5	25 - 28	35 - 40
6	18 - 24	41 - 50

Cuadro 2

Especificaciones de calibre para los rambutanes que se presentan en racimos

Código de calibre	Número de frutos por Kg
1	< 29
2	29 - 34
3	35 - 40
4	41 - 45

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

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

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

4.1.2 Categoría I

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

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

4.1.3 Categoría II

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

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

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

5.2 ENVASADO

Los rambutanes deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los rambutanes deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 43-1995, Emd. 1-2004).

5.2.1 Descripción de los Envases

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

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los rambutanes podrán presentarse en una de las siguientes formas:

5.3.1 Frutos sueltos

En este caso el pedúnculo deberá estar cortado a la altura del primer nudo y el tallo no deberá extenderse más de 5 mm por encima de la extremidad superior del fruto.

5.3.2 En racimos

Cada racimo debe estar exento de hojas y tener un número de racimos secundarios, cada uno de los cuales debe tener al menos dos rambutanes. El tallo de cada racimo no debe superar los 20 cm de longitud medidos a partir del punto de unión del fruto más alto.

¹ 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 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de 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 “Rambután” y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial, especificando las características de la presentación (frutos sueltos o en racimos).

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)².

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto “Rambután” 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 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre; y
- Peso neto.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los rambutanes deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 OTROS CONTAMINANTES

Los rambutanes deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes 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), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

² 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).

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

FRUTAS	HORTALIZAS
Aguacates (revisión)	Rebozuelos (Cantarelos)
Durián	Pimientos de Chile (Grindillas)
Kiwi	Ajo
Granadilla	Cebolla
Peras	Pimientos
Piña (revisión)	Ñame
Fresa (frutilla)	
Tomate de árbol	

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO**DOCUMENTO DE PROYECTO****Propuesta para revisar****Sección 1 – Definición del Producto**

y

Sección 3 – Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres

de la

Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce**1. El objetivo y ámbito de aplicación de la Norma:**

El propósito de esta solicitud es revisar la definición de “Yuca (Mandioca) Dulce” (Sección 1) y las especificaciones de calibre (Sección 3).

2. Su pertinencia y actualidad :

- (i) Nivel de cianuro de hidrógeno (ácido cianhídrico - HCN) que define a la yuca (mandioca) dulce para consumo directo

Los habitantes de Fidji y Tonga han estado consumiendo variedades de yuca (mandioca) durante varios años, las cuales han sido cultivadas en sus respectivas islas como uno de sus alimentos básicos. Estas variedades de yuca (mandioca) experimentan una preparación mínima, normalmente se hierven o se hornean. Los niveles de cianuro de hidrógeno en estas variedades de yuca (mandioca) van de 10 – 220 mg/kg de yuca (mandioca) fresca (véase a la Tabla 1 del Anexo 1). En ninguna de las islas se han registrado efectos desfavorables en la salud asociados con el consumo de estas variedades de yuca (mandioca).

Con el aumento en la migración de la población de Fidji y Tonga principalmente a Australia, Nueva Zelandia y los Estados Unidos de América, la exportación de yuca (mandioca) natural pelada y congelada se ha incrementado en los últimos 30 años, haciendo de la yuca (mandioca) uno de sus principales productos de exportación. Aunque la cantidad de exportación y el valor (véase a la Tabla 2 en el Anexo 2) pueden no ser significativos si se los compara con las exportaciones de otros alimentos de los países desarrollados, las cantidades exportadas complementan la provisión de alimentos de los oriundos de Fidji y Tonga que viven en el extranjero, y los ingresos derivados de esta actividad contribuyen con las economías nacionales y más, de este modo generan ingresos para los propietarios de pequeñas granjas.

La Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce fue adoptada en 2003¹. Posteriormente, la Norma de Alimentos de Australia y Nueva Zelandia (FSANZ por sus siglas en inglés) adoptó en mayo de 2004 una nueva Norma para la yuca (mandioca), de acuerdo con la Norma del Codex. La Norma FSANZ clasificó las variedades de yuca (mandioca) aparte de la yuca (mandioca) dulce bajo su “*Plan 1, Plantas y Hongos Prohibidos y Restringidos*”. Las Plantas del Plan 1 no se deben agregar intencionalmente a los alimentos u ofrecerse para su venta como alimentos. Si Australia y Nueva Zelandia implementaran su nueva norma para la yuca (mandioca), la exportación de yuca (mandioca) de Fidji y Tonga podría estar en riesgo.

Se observó que debido a la falta de información cuantitativa toxicológica y epidemiológica, Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)² no pudo establecer un nivel seguro de ingesta de glucósidos cianógenos. Sin embargo, con el interés de diferenciar entre las variedades “*dulce*” y “*amarga*” y con el fin de encaminar las consideraciones relacionadas con la ingesta potencial excesiva de glucósidos cianógenos de ambas variedades, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) decidió añadir una nota al pie de página para definir el término “*dulce*” como variedades de yuca (mandioca) que contienen menos de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno (sobre la base de peso de producto fresco)³. También se observó ese nivel sólo se propuso para diferenciar entre las variedades de yuca (mandioca) y no para establecer un nivel máximo, y el CCFFV fue de la opinión de que el nivel de por sí⁴ no estaba sujeto a ratificación.

¹ ALINORM 03/41, párrafo 58, Apéndice V.

² ALINORM 03/35, párrafo 19.

³ ALINORM 03/35, párrafo 20.

⁴ ALINORM 03/35, párrafos 21 & 22.

De este modo, el establecer un nivel no mayor a 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno para diferenciar “dulce” y “amargo” son juicios empíricos que no se basan en la ciencia, por lo tanto deberían revisarse.

(ii) Calibre de la Yuca (Mandioca)

La longitud normal de la yuca (mandioca) que utilizan Fidji y Tonga para su cocción mediante hervor va de los 10 a los 20 cm y podría ser mayor para el horneado. La exportación de yuca (mandioca) está dirigida al consumo directo de los oriundos de Fidji y Tonga que se encuentran en el extranjero. El método de cocción más utilizado comúnmente en el extranjero es el cocimiento mediante hervor, de aquí que la longitud de los productos sea de modo tal que el consumidor la ponga directamente en la olla (cacerola). Con el fin de reflejar los productos que actualmente se comercializan en los mercados internacionales, la longitud de la yuca (mandioca) debería ser de no menos de 10 cm en vez de 20 cm.

(iii) Solicitud de Revisión

Dado que la yuca (mandioca) es uno de los alimentos de primera necesidad y uno de los productos de mayor exportación en las Islas Fidji y Tonga, para garantizar que la norma sea aplicable tanto a nivel nacional como internacional, Fidji y Tonga solicitan lo siguiente:

- 1a. remover el nivel de cianuro de hidrógeno como un criterio para diferenciar las variedades de yuca (mandioca) “dulce” y “amarga”;
- y
- 1b. revisar la Norma existente del Codex en términos de nivel de cianuro de hidrógeno para todas las variedades de yuca (mandioca) que sean seguras para el consumo humano;
- y
2. modificar la disposición de calibre de la yuca (mandioca) a “no menos de 10 cm” en lugar de “no menos de 20 cm”.

3. Las principales cuestiones que se deben tratar:

Si el CCFFV recomienda y la Comisión aprueba este trabajo, las secciones de la Norma que va a ser revisada incluirán:

Sección 1: Definición del Producto

Sección 3: Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres

Además, enmiendas de consecuencia a secciones pertinentes de la Norma derivadas de la revisión de las secciones 1 y 3 para acomodar otras variedades de yuca (mandioca) adecuadas para consumo humano según corresponda.

4. Una evaluación con respecto a los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos*.

Con el aumento de la migración extranjera proveniente de Fidji y Tonga, la exportación de yuca (mandioca) natural, pelada y congelada a Nueva Zelandia, Australia y a los Estados Unidos de América, se ha incrementado en los últimos 30 años para garantizar que su artículo de primera necesidad esté disponible con facilidad en su nuevo país de residencia. Por lo tanto, la yuca (mandioca) se ha vuelto uno de los productos de mayor exportación y de ingresos en moneda extranjera para las dos islas.

Ya que en Fidji o Tonga no se han reportado efectos desfavorables en la salud asociados con el consumo de sus variedades de yuca (mandioca), existe la posibilidad de que la producción y exportación de estos productos específicos estén en riesgo. Por lo tanto, la propuesta para la revisión de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce es coherente con los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos*, en particular el criterio:

- i. El volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países; y
- ii. Mercado internacional o regional potencial.

5. La pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex:

La revisión propuesta cumple los criterios que se destacan en los Objetivos 2 y 6 de los Objetivos Estratégicos del Codex, los cuales son:

Objetivo 2: promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgo, incluyendo la promoción del acopio de datos de países en desarrollo y de todas las regiones del mundo, para que el análisis de riesgos se base en las condiciones y las necesidades mundiales; y

Objetivo 6: promover la máxima aplicación de las normas del Codex para la reglamentación nacional y el comercio internacional.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex:

Esta propuesta está relacionada con la Norma existente del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce.

7. La identificación de requisitos para la prestación de asesoramiento científico y la disponibilidad de expertos consejeros:

Dado que los niveles de cianuro de hidrógeno de las variedades de yuca (mandioca) consumidas comúnmente en Fidji y Tonga por muchos años excede el nivel especificado en la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce, y el hecho de que en las dos islas no se hayan reportado efectos adversos de estos niveles asociados con su consumo, la asesoría científica es necesaria en lo siguiente:

- i. confirmación del contenido de hidrógeno de las variedades de yuca (mandioca) que se producen en Fidji y Tonga en su forma cruda y cocinada.
- ii. evidencia epidemiológica que indica que los niveles de HCN establecidos anteriormente en la Norma existente del Codex no causan problemas de salud.
- iii. evaluación toxicológica, si es necesaria.

8. La identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una Norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones:

Asistencia técnica por parte de JECFA, la OMS y la FAO para consolidar la asesoría científica en la Sección 7 mencionada anteriormente, según convenga.

9. El calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión

Fecha de inicio:	2006
Fecha propuesta para adopción en el Trámite 5:	2008
Fecha propuesta para que la Comisión haga la adopción:	2010

**TABLA 1:
CONTENIDO DE CIANURO DE HIDRÓGENO DE LAS VARIEDADES DE YUCA
(MANDIOCA) QUE SE CONSUMEN EN TONGA Y FIDJI**

Variedad	TONGA¹ Contenido de Cianuro de Hidrógeno (mg/kg)	FIDJI² Contenido de Cianuro de Hidrógeno (mg/kg)
Tano'a (Hahake)	211	-
Tano'a (Hihifo)	153	-
Lepa (Hihifo)	164	-
Silika (Hahake)	110	-
Silika (Hihifo)	159	-
Mataki'eua (Hahake)	91	-
Mataki'eua (Hihifo)	128	-
Engeenga nonou (Hahake)	81	-
Engeenga nonou (Hihifo)	111	-
Engeena loloa (Hahake)	126	-
Fisi (Sokobaru – Hihifo)	150	-
Kasaleka	-	62
Aikavitu	-	42
Manioke	-	19
Yabia Damu	-	101
Yabia Valu	-	93
Sokobale	-	36
Vulatolu	-	70
Coci	-	55
Merelesita 2	-	90
Merelesita	-	14
Vula tolu 2	-	21
Noumea	-	107
Navolau	-	107
Beqa	-	121
New Guinea	-	80

¹ - CRD 4, 8ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP).

² - CRD 3, 8ª reunión del CCNASWP.

TABLA 2:
EXPORTACIÓN¹ DE YUCA (MANDIOCA) EN TONGA Y FIDJI² DE 1999 A 2003

Año	Tonga: Cantidad³ (mt)	Tonga: Valor (US\$m)	Fidji: Cantidad⁴ (mt)	Fidji: Valor (US\$m)
1999	965	0.20	817	0.61
2000	533	0.11	754	0.49
2001	305	0.06	937	1.89
2002	459	0.11	1,120	1.18
2003	639	0.19	1,623	1.39

¹ - Fuente: Informes de Comercio Exterior de Tonga.

² - Fuente: CRD 3 de la 8ª reunión del CCNASWP.

³ - 70% para Nueva Zelandia; 26% para Estados Unidos de América; y 4% para Australia en promedio para los 5 años de exportaciones de yuca de Tonga, lo cual es aproximadamente 1.36% del total de exportaciones (alimentos y otros productos).

⁴ - 38% para Nueva Zelandia; 3% para Estados Unidos de América; y 59% para Australia en promedio para los 5 años de exportaciones de yuca (mandioca) de Fidji.