

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



**Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura**



**Organización
Mundial de la Salud**

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

REP13/FFV

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

**36ª Sesión
Roma, Italia, 1 – 5 Julio 2013**

**REPORTE DE LA 17ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Ciudad de México, México,
3 – 7 de septiembre de 2012**

NOTA: Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2012/29-FFV.

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

CX 5/95.2

CL 2012/29-FFV
Septiembre 2012

PARA: - Puntos de Contacto del Codex
- Organizaciones Internacionales Interesadas

DE: Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla 00153,
Rome, Italia

ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 17ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (REP13/FFV)

El informe de la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas será considerado por el 36º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 1-5 de julio de 2013).

PARTE A: ASUNTOS PARA SU ADOPCIÓN POR EL 36º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Proyectos y anteproyectos de norma en el Trámite 8 y 5/8 (con omisión de los Trámites 6/7) del Procedimiento

1. **Proyecto de Norma para el Aguacate (revisión del CODEX STAN 197-1995) en el Trámite 8** (párr. 42 y Apéndice II).
2. **Proyecto de disposiciones para las reglas de homogeneidad y otras disposiciones relacionadas con el calibre (secciones 5.1 – Homogeneidad y 6.2 – Identificación comercial) (anteproyecto de Norma para el Aguacate) en el Trámite 8** (párr. 42 y Apéndice II).
3. **Proyecto de Norma para la Granada en el Trámite 8** (párr. 53 y Apéndice III).
4. **Anteproyecto de disposiciones relativas al calibre y a las reglas de homogeneidad (secciones 3 y 5.1) (proyecto de Norma para la Granada) en el Trámite 5/8** (párr. 53 y Apéndice III).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar comentarios sobre los proyectos y anteproyectos de norma mencionados anteriormente, deberán hacerlo por escrito, de conformidad con los Procedimientos para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines (Parte 3 – Procedimiento Uniforme para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico** a la dirección mencionada, **antes del 15 de Marzo de 2013**.

Anteproyectos de Norma propuestos en el Trámite 5 del Procedimiento

5. **Anteproyecto de Norma para la Granadilla** (para. 85 y Apéndice IV).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar comentarios sobre el anteproyecto de Norma mencionado anteriormente, deberán hacerlo por escrito de conformidad con los Procedimientos para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (Parte 3 – Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico** a la dirección mencionada, **antes del 15 de Marzo de 2013**.

PARTE B: SOLICITUD DE COMENTARIOS E INFORMACIÓN

6. **Propuestas para nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas** (ALINORM 10/33/35, párr. 121)

Los gobiernos que deseen proponer nuevos trabajos para normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (Parte 2 – Revisión Crítica, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico** a la dirección mencionada, **antes del 15 de octubre de 2013**.

7. **Propuesta de modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas** (párr. 150 y Apéndice VII)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen enviar comentarios sobre este asunto anterior deberán hacerlo por escrito, tomando en cuenta la información proporcionada en las notas explicativas, **de preferencia por correo electrónico** a la dirección mencionada, **antes del 15 de octubre de 2013**.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 17ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS PARA SER CONSIDERADOS POR EL 36º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Adopción de proyectos y anteproyectos de normas

El Comité acordó enviar:

- El proyecto de Norma para el Aguacate (revisión de CODEX STAN 197-1995) incluido el proyecto de disposiciones para las reglas de homogeneidad y otras disposiciones relacionadas con el calibre (secciones 5.1 – homogeneidad y 6.2.4 – especificaciones comerciales) para su adopción en el Trámite 8 (párr. 42 y Apéndice II);
- El proyecto de Norma para la Granada incluido el anteproyecto de disposiciones para el calibre y las reglas de homogeneidad (secciones 3 y 5.1) para su adopción en el Trámite 8 y 5/8 con omisión del Trámite 6/7 respectivamente (párr. 53 y Apéndice III); y
- El anteproyecto de Norma para la Granadilla para su adopción en el Trámite 5 (párr. 85 y Apéndice IV).

Aprobación del nuevos trabajos

El Comité acordó solicitar la aprobación de la Comisión para nuevos trabajos sobre normas para la okra (párr. 109 y Apéndice V) y la papa cultivada (párr. 123-124 y Apéndice VI).

Otros asuntos de interés para la Comisión

El Comité:

- observó el trabajo en desarrollo del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas en los folletos explicativos sobre bananos (plátanos) y granadas en base a las normas correspondientes del Codex y se manifestó disponible para colaborar de manera adicional en esta área (párr. 20).
- acordó desarrollar una norma mundial para el durián y devolver el texto para continuar con su elaboración, comentarios y consideración en su próxima reunión (párr. 106).
- acordó considerar la posible revisión de algunas normas del Codex para frutas y hortalizas frescas en vista de la revisión de las normas correspondientes de la CEPE, en base a un documento a ser presentado por el Secretariado de la CEPE en la próxima reunión del Comité (párrs. 12, 126-127).
- acordó considerar la posible revisión de los requisitos de madurez en la Norma para las Uvas de Mesa en su próxima reunión, a petición de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (párrs. 21, 131).
- acordó continuar con la discusión de la propuesta de un modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas (párr 150 y Apéndice VII).
- acordó considerar el mandato del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas en su próxima reunión (párr. 157).

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES.....	página iii
INFORME DE LA 17ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y FORTALIZAS FRESCAS.....	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS.....	página 15
	Párrafos
INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2-3
ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa).....	4-6
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del programa)	7
CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del programa)	
– Comisión económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE).....	8-16
– Organización para la Cooperación y el desarrollo Económico (OCDE).....	17-20
– Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).....	21
NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa).....	22
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE (REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX 197-1995) (Tema 3a del programa)	
REQUISITOS DE MADUREZ: MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LA DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA SECA (SECCIÓN 9) (Tema 3b del programa)	
DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD – TOLERANCIAS QUE PERMITAN LA PRESENCIA DE PODREDUMBRE Y/O DESCOMPOSICIÓN INTERNA (SECCIÓN 4.1) (Tema 3c del programa)	
PROYECTO DE DISPOSICIONES PARA LAS REGLAS DE HOMOGENEIDAD Y OTRAS DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE – SECCIONES 5.1 (HOMOGENEIDAD) Y 6.2.4 (ESPECIFICACIONES COMERCIALES) (Tema 3d del programa).....	23-42
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA (Tema 4a del programa)	
ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES Y REGLAS DE HOMOGENEIDAD (SECCIONES 3 Y 5.1) (Tema 4b del programa).....	43-53
ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADILLA (Tema 5 del programa).....	54-85
ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN (Tema 6 del programa).....	86-106
PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 7 del programa).....	107-132
PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 8 del programa).....	133-150
REVISIÓN DEL MANDATO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 9 del programa).....	151-157
OTROS ASUNTOS (Tema 10 del programa).....	158
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del programa).....	159-161
ANEXOS	Páginas
Anexo I: Lista de Participantes.....	16
Anexo II: Proyecto de Norma del Codex para el Aguacate (revisión de la Norma del CODEX 197-1995).....	25
Anexo III: Proyecto de Norma del Codex para la Granada.....	30
Anexo IV: Anteproyecto de Norma del Codex para la Granadilla.....	34
Anexo V: Propuesta para una nueva Norma del Codex para la Okra.....	37
Anexo VI: Propuesta para una nueva Norma del Codex para la Papa Cultivada.....	41
Anexo VII: Propuesta de Modelo General para las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas..	44

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) llevó a cabo su 17ª reunión en la Ciudad de México (México), del 3 al 7 de septiembre de 2012, por la amable invitación del Gobierno de México. El Presidente del Comité, el Sr. Christian Turégano Roldán, Director General de Normas de la Secretaría de Economía, designó a la Sra. Andrea Barrios, Directora de Normalización Internacional de la Dirección General de Normas, para presidir la Reunión en su representación. A la reunión asistieron 39 países miembros, 1 Organización Miembro y 1 Observador de 1 organización internacional. La lista de participantes de proporciona en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Christian Turégano Roldán dio la bienvenida a los participantes y apertura la reunión en representación del Gobierno de México en presencia del Ing. Simón Treviño Alcántara, Director General de Fomento a la Agricultura, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Lic. Jesús Eugenio Huerta González, Director de Organismos Económicos Multilaterales, Secretaría de Relaciones Exteriores, Ing. Eduardo Benítez Paulín, Representante Adjunto de la FAO en México, Dra. Amalia Ayala, Consultora Internacional en Salud Familiar y Comunitaria de la OMS en México.

División de Competencia

3. El Comité tomó nota de la división de competencia¹ entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, de conformidad con el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

4. El Comité estableció dos grupos de trabajo en reunión para discutir varios comentarios recibidos sobre los asuntos pendientes en los proyectos de norma para el aguacate (encabezado por España) y la granada (encabezado por los Estados Unidos de América), con el fin de facilitar la consideración de estos asuntos en el pleno, ya que estas normas debían finalizarse en esta reunión. El Comité, por la tanto, acordó discutir el tema 3 del programa (aguacate) y el tema 4 (granada) después del tema 5 del programa (granadilla) y 6 (durión).

5. El Comité adoptó el Programa Provisional con las correcciones mencionadas como el Programa de su Reunión.

6. El Comité observó que habría una presentación sobre la Norma de la CEPE y sobre el Folleto para Piñas y Chiles al margen de la reunión.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del programa)³

7. El Comité observó la adopción final del proyecto de normas con correcciones para los tomates de árbol y los chiles, la adopción del anteproyecto de norma para la granada en el Trámite 5, y la aprobación del nuevo trabajo sobre una norma para la granadilla. El Comité observó además, que todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas estaban disponibles en árabe, chino, inglés, francés y español en el sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.org> y que también se estaban traduciendo al Ruso.

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

COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

8. El Comité tomó nota de la información proporcionada por el Representante de la CEPE sobre los principales puntos de interés para su trabajo, los cuales resultaron de las reuniones del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas y su Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas posterior a la última reunión del Comité como sigue:

9. En su reunión de Noviembre de 2011, el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre la Norma de Calidad Agrícola adoptó: (a) el anteproyecto de norma revisado en 2011 para las normas de la CEPE sobre frutas y hortalizas frescas, aclarando el uso de los términos “variedades” y “marcas registradas” en las normas; (b) los textos revisados de las normas para las manzanas, las papas tiernas (tempranas / tempraneras) y cultivadas, peras, ciruelas y ajos; (c) el texto de la norma para chiles frescos como recomendación para un periodo de prueba de un año.

10. En su reunión de junio de 2012, la Sección Especializada de la CEPE para Frutas y Hortalizas Frescas inició los trabajos sobre nuevas normas para caqui y membrillo; presentó el texto de la nueva norma para los canónigos al Grupo de Trabajo para aprobación como una recomendación por un periodo de prueba de un año; y recomendó al Grupo de Trabajo ampliar por un año más el periodo de prueba para la Recomendación de 2011 para los Chiles Frescos. También revisó y presentó al Grupo de Trabajo, para su aprobación, los textos revisados de las normas para los siguientes productos: frutos cítricos, hongos cultivados, hortalizas de hojas, puerros, lechugas, mangos, melones, peras, piñas, ciruelas, tomates, sandía y endivias.

¹ CRD 1 (Agenda Anotada – División de competencia entre la Unión Europea y sus Estados Miembros).

² CX/FFV 11/16/1; CRD2 (México)

³ CX/FFV 12/17/2; CRD 2 (México); y CRD 6 (Senegal).

⁴ CX/FFV 12/17/3; CRD 2 (México); y CRD 15 (OIV).

11. El Grupo de Trabajo hizo buen progreso en el desarrollo de folletos explicativos de la CEPE para las normas sobre chile fresco y piña, junto con la revisión de las normas. Se esperaba que ambos folletos se adopten en noviembre de 2012.
12. El Comité podría considerar la revisión de las normas del Codex para los chiles frescos, mangos, piñas y tomates a la luz del trabajo hecho por la CEPE. El Comité acordó considerar este asunto bajo el tema 7 del programa (propuestas para nuevos trabajos).
13. En 2011, la CEPE promovió las normas de calidad agrícola en todo el mundo mediante talleres regionales llevados a cabo en Tayikistán para los países de Asia Central, en Ghana para los países Africanos, en Moldova para la Comunidad de Estados Independientes, en Croacia para los países del sureste de Europa y en Tailandia para los países Asiáticos. Los Informes, recomendaciones y material de capacitación de los talleres estaban disponibles en el sitio web www.unece.org/trade/agr/welcome.htm bajo el título "Promoción/Capacidad-instalación".
14. En su reunión de Noviembre de 2012, el Grupo de Trabajo consideraría el asunto de periodicidad en la revisión de las normas de la CEPE. También continuaría la discusión sobre la revisión del Protocolo de Ginebra. A este respecto, en su reunión de 2011, el Grupo de Trabajo solicitó: (a) a la oficina legal de la CEPE, aclarar el estado legal de la versión actual (1985) del Protocolo de Ginebra y (b) al Secretariado de la CEPE proporcionar por escrito al Grupo de Trabajo la opinión del servicio legal sobre ese asunto. La opinión legal del servicio legal había sido recibida por el Secretariado y se presentaría en la siguiente reunión del Grupo de Trabajo para su consideración.
15. La 68ª reunión del Grupo de Trabajo se llevaría a cabo del 5 al 7 de Noviembre de 2012 y la 61ª reunión de la Sección Especializada sobre Normalización para Frutas y Hortalizas Frescas se llevaría a cabo del 30 de abril al 3 de mayo de 2013. Todos los Estados Miembros de las Naciones Unidas podían participar en las reuniones del Grupo de Trabajo en condiciones de igualdad.
16. La delegación de México solicitó al Secretariado de la CEPE que incluyera las variedades de aguacates Hass en la Norma de la CEPE para el Aguacate.

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE)

17. El Comité observó la información proporcionada en la Parte II del documento de trabajo, en particular CX/FFV 12/17/3 en relación con las actividades del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas.
18. Las Reglas del Régimen reconocían las normas del Codex como normas internacionales que se podían adoptar como normas de la OCDE para el desarrollo de folletos explicativos para facilitar la implementación de las normas y la inspección de la calidad entre los miembros del Régimen. Dentro de este marco de trabajo, el Régimen de la OCDE había adoptado la Norma del Codex para el Banano (Plátano) como una Norma de la OCDE y estaba en proceso de desarrollar el Folleto correspondiente de la OCDE en consulta con los miembros de la OCDE y del Codex.
19. El Régimen de la OCDE también estaba siguiendo de cerca el desarrollo de la Norma del Codex para la Granada con miras al desarrollo de un Folleto de la OCDE para la Granada, también en consulta con los miembros de Codex. A este respecto, el Secretariado de la OCDE había circulado un correo electrónico a los Puntos de Contacto del Codex para invitar a los miembros del Codex que no eran miembros del Régimen de la OCDE, a participar como observadores en el grupo de trabajo electrónico de la OCDE sobre el desarrollo de estos folletos. El Comité observó que ésta era una solicitud informal de la OCDE para los miembros del Codex con miras a examinar posibles formas de cooperación en el desarrollo de materiales explicativos.
20. El Comité observó el trabajo en curso en la OCDE sobre los folletos explicativos para el banano (plátano) y las granadas, basadas en las normas del Codex y se mostró disponible para colaborar en esta área. El Comité observó que además, esto estaría en línea con sus Términos de Referencia, en relación a la consulta con otras organizaciones internacionales activas en el área de normalización de frutas y hortalizas frescas.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV)

21. El Comité observó un resumen del trabajo actual llevado a cabo por la OIV que podía ser de interés para el Comité, en particular en las uvas de mesa y la Resolución de la OIV sobre Requisitos Mínimos de Madurez para las Uvas de Mesa. El Comité acordó a considerar la solicitud de la OIV para revisar la sección 2.1 sobre requisitos mínimos de madurez en la Norma para las Uvas de Mesa (CODEX STAN 255-2007) bajo el tema 7 del programa (Propuestas para nuevos trabajos).

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

22. El Comité observó que los textos de la CEPE estaban disponibles como referencia para el desarrollo de las normas correspondientes del Codex, como se indica por el Comité Ejecutivo. El Comité acordó que los textos de la CEPE se tomarían en cuenta cuando se discutan los temas pertinentes del programa.

⁵ CX/FFV 12/17/4; CRD 2 (México).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE (revisión de la NORMA DEL CODEX 197 – 1995) (Tema 3a del Programa) ⁶**Observaciones Generales**

23. El Comité recordó que la Norma para el Aguacate (CODEX STAN 197 – 1995) no cubría las variedades que se comercializan actualmente en el mercado internacional, ejemplo, aguacate Hass pequeño y otras variedades como las híbridas Antillanas / Indias Occidentales / Guatemaltecas y que las secciones correspondientes de la norma necesitaban ser revisadas para cubrir estas variedades, tomando en cuenta la Norma revisada de la CEPE para el Aguacate (FFV-42).

24. El Comité observó que el alcance de la revisión como lo aprobó la Comisión era revisar las disposiciones relativas a la calidad y a la clasificación por calibres, así como las correcciones resultantes para las otras secciones de la norma que se originen por la incorporación de variedades adicionales, por lo tanto, no era necesario revisar la norma completa.

25. El Comité observó también que en su última reunión había retenido la norma en el Trámite 7 a la espera de la identificación de métodos analíticos para la determinación del contenido de materia seca, la consideración de la incorporación de tolerancias para podredumbre y descomposición interna en las tolerancias de calidad, y la terminación de las disposiciones sobre homogeneidad de calibre y requisitos asociados de etiquetado.

REQUISITOS DE MADUREZ: Métodos de Análisis para la Determinación del Contenido de Materia Seca (Tema 3b del Programa)**Métodos de Análisis**

26. El Comité agradeció a la delegación de México por la presentación de un video sobre la metodología para la determinación del porcentaje de materia seca utilizado en México basado en la técnica de secado por microondas. La delegación informó al Comité que ningún método de ISO, AOAC o IUPAC estaba disponible para la determinación del contenido de materia seca de los aguacates. La delegación también informó al Comité que los procedimientos analíticos para la determinación del contenido de materia seca de los aguacates estaban disponibles en la Guía de la OCDE sobre pruebas objetivas para determinar la calidad de las frutas y hortalizas y productos secos y desecados⁷, el cual también se refería a la técnica de secado por microondas.

27. Una delegación opinó que la tecnología de secado en microondas tenía sus méritos debido a su velocidad, simplicidad, bajo costo y repetitividad. Sin embargo, podría tener como resultado un secado localizado y dar una alta variación en los tiempos de secado dependiendo de los parámetros de potencia y el tipo de muestra. La delegación consideró que si se iba a incluir un método en la norma como método de referencia para la determinación del contenido de materia seca, se debía utilizar un método de referencia de laboratorio para manejar los casos de rechazo o disputa. A este respecto, otra delegación observó que aunque el método era sensible a la potencia del microondas y al tiempo de secado, si estaba calibrado adecuadamente, los resultados mostraban precisión y repetitividad, pero no se podía utilizar como método de referencia para propósitos de comercio internacional. En ese caso, se debería aplicar el método de laboratorio descrito en la Guía de la OCDE. Estas opiniones fueron apoyadas por varias delegaciones.

28. Varias delegaciones compartieron la idea de que la información proporcionada en respuesta a la CL 2011/12-FFV era suficiente para propósitos de identificación de métodos de análisis para la determinación del contenido de materia seca y que no había necesidad de identificar un método de referencia del Codex para la determinación del contenido de materia seca para su incorporación en la norma.

29. El Comité acordó, por lo tanto, no incluir un método de referencia para la determinación del contenido de materia seca en la norma y por consecuencia, la sección 9 sobre los métodos de análisis y muestreo fue eliminada.

Contenido de Materia Seca

30. El Comité discutió la necesidad de seguir utilizando el 19% del contenido de materia seca para otras variedades no definidas, ya que no había base científica suficiente para establecer dicho límite para las variedades que no estaban definidas o descritas en la norma o en la literatura científica/técnica. A este respecto, se observó que el contenido de materia seca para las variedades Antillanas / Indias Occidentales / Guatemaltecas y sus híbridos variaba ampliamente e incluso dentro de la misma variedad o lote, por lo que sería restrictivo establecer un límite para estas variedades.

⁶ REP11/FFV, Apéndice II; CX/FFV 12/17/6; CX/FFV 17/17/5 (rev) (Comentarios de Argentina, Australia, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ghana, Irán, Paraguay y los Estados Unidos de América); CRD 2 (México); CRD 5 (Malí); CRD 8 (Indonesia); CRD 9 (Cuba); CRD 10 (Irán); CRD 11 (Kenia); CRD 12 (Argentina); CRD 13 (Costa Rica); CRD 16 (Tailandia); y CRD 17 (Perú).

⁷ <http://www.oecd.org/agr/fv>

31. Algunas delegaciones consideraron que si este porcentaje era eliminado de "otras variedades" diferentes a las variedades con mayor contenido de materia seca, es decir Hass, Torres, Fuerte, Pinkerton, Edranol y Reed, no serían cubiertas en la norma. Al respecto, se observó que el 19% era considerado como nivel límite para manejar el contenido de materia seca para variedades de aguacate que no fueran las mencionadas anteriormente, mientras que el contenido de materia seca de las variedades Antillanas / Indias Occidentales / Guatemaltecas podrían tener menos de 19%, por lo que se había incluido una excepción para ellas. Sin embargo, si el 20 y 21% del contenido de materia seca fuera específico para las variedades con alto contenido de materia seca definidas en la norma, y las variedades Antillanas / Indias Occidentales / Guatemaltecas y sus híbridas no llegaran a un mínimo de 19%, la ausencia de dicho límite no excluiría a "otras variedades" de la norma, sino que proporcionaría flexibilidad en la aplicación de la norma y se continuaría garantizando las prácticas leales de comercio. La eliminación de este nivel mínimo también tomaría en cuenta la inquietud sobre los porcentajes de contenido de materia seca para "otras variedades no definidas" mencionadas en la norma.

32. En base a las consideraciones y explicación mencionadas arriba, el Comité acordó borrar la referencia para el 19% y "otras variedades no definidas", e indicar en forma general qué otras variedades, incluidas las variedades Antillanas / Indias Occidentales / Guatemaltecas, podían mostrar un contenido de materia seca más bajo en relación con el contenido de materia seca especificado para ciertas variedades en esta sección.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD – Tolerancias permitidas para podredumbre y descomposición interna (Sección 4.1) (Tema 3c del Programa)

33. El Comité recordó que no pudo llegar a un acuerdo en cuanto a la introducción de tolerancias de pudrición y descomposición interna en su última reunión y por lo tanto, acordó reconsiderar este tema en su próxima reunión en base a la justificación técnica para la incorporación de dichas tolerancias y las cifras asociadas que serían presentados por aquellos países interesados en tener estas disposiciones incluidas en la norma.

34. Varias delegaciones apoyaron la incorporación de disposiciones para la pudrición y descomposición interna en las tolerancias de calidad, ya que las frutas y hortalizas frescas eran productos perecederos sujetos al transporte de largas distancias y almacenamiento, lo que podía resultar en un cierto grado de pudrición y descomposición interna en el producto que no debería llevar al rechazo del lote. Se observó que las tolerancias mínimas de pudrición y descomposición interna eran una práctica común de la industria y el comercio. Sin embargo, la ausencia de dichas tolerancias en una norma internacional como el Codex implicaría "cero" tolerancia, lo que podría crear barreras técnicas al comercio mientras que el objetivo de las normas Codex era facilitar el comercio de alimentos.

35. Se observó que el término "podredumbre" incluiría cualquier fruto que sería afectado por un deterioro progresivo que lo haría no apto para su consumo. En cuanto al aguacate, la pudrición del extremo del pedúnculo se consideraría como ejemplo de deterioro cubierto bajo el término "podredumbre". También se notó que el término cubriría tanto la pudrición asociada con la contaminación microbiana patógena y no patógena, y la descomposición interna asociada con la descomposición fisiológica, como el envejecimiento, lesiones por frío, etc. El origen del deterioro no sería tan relevante en comparación con el efecto en la comestibilidad del producto.

36. Algunas delegaciones no apoyaron la introducción de dichas disposiciones en las normas Codex para frutas y hortalizas frescas ya que esto implicaría un incumplimiento con las buenas prácticas agrícolas. Estas delegaciones estaban preocupadas especialmente por el término "podredumbre" que cubría el deterioro patógeno.

37. Después de cierta discusión, el Comité acordó incluir tolerancias para podredumbre para las Categorías I y II. Sin embargo, el Comité no pudo llegar a un acuerdo para incluir tolerancias similares para la Categoría Extra. En este aspecto, se observó que los productos de la Categoría Extra constituían un pequeño segmento del mercado, es decir calidad premium, y que la incorporación de las tolerancias de podredumbre en esta categoría tendría implicaciones económicas para el sector privado. También se observó que éste era un mercado especial muy pequeño donde los operadores comerciales proporcionaban transporte especial (por ejemplo, medios veloces, etc.) para entregar el producto en el punto de destino. Además se observó que si el lote no cumplía con el 5% de no cumplimiento con los requisitos de la Categoría Extra, éste no sería rechazado sino degradado a la siguiente categoría. La delegación de los Estados Unidos de América expresó su reserva para excluir las tolerancias de podredumbre para la Categoría Extra.

38. Una delegación observó que las tolerancias de calidad para la Categoría Extra especificaba que era posible que el 5% por número de peso del producto podía no cumplir con los requisitos de la categoría, pero cumplía con las de la Categoría I que permitía tolerancias de podredumbre, por lo tanto, algunas tolerancias para podredumbre ya estaban permitidas en la Categoría Extra. Otra delegación observó que las tolerancias de pudrición en las tolerancias de calidad deberían mantenerse en el marco de la discusión sobre disposiciones generales para frutas y hortalizas frescas en el modelo propuesto del Codex.

39. En base a las consideraciones mencionadas arriba y en el espíritu del compromiso, el Comité acordó incluir tolerancias de podredumbre únicamente para las Categorías I y II. Las Delegaciones de Colombia y Tailandia expresaron sus reservas ante esta decisión.

PROYECTO DE DISPOSICIONES PARA LAS REGLAS DE HOMOGENEIDAD Y OTRAS DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL CALIBRE – Secciones 5.1 (Homogeneidad) y 6.2.4 (Especificaciones comerciales) (Tema 3d del programa)

40. La Delegación de España, como país líder de los grupos de trabajo electrónico y en sesión sobre los aguacates, informó al Comité que las recomendaciones para las secciones 5.1 y 6.2.4 mencionadas en el documento de trabajo CX/FFV 12/17/6 también se acordaron en los grupos de trabajo en sesión y se presentaban para consideración del pleno.

41. El Comité acordó incorporar en la norma las disposiciones de homogeneidad cuando se clasifica por conteo y las disposiciones relativas al etiquetado. El Comité también acordó que debido a que las reglas de homogeneidad se referían al calibre por conteo, sería más apropiado transferir estas disposiciones a la sección 3(b).

ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE**ESTADO DEL PROYECTO DE SECCIÓN 5.1– HOMOGENEDAD Y SECCIÓN 6.2.4 – ESPECIFICACIONES COMERCIALES**

42. El Comité acordó enviar el proyecto de norma y el proyecto de disposiciones para la homogeneidad y otras disposiciones relacionadas con el calibre (secciones 5.1 y 6.2.4) al 36º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA (Tema 4a del programa)⁸**ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES Y REGLAS DE HOMOGENEIDAD (SECCIONES 3 Y 5.1) (PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA) (Tema 4b del programa)**

43. El Comité recordó que el anteproyecto de Norma del Codex para la Granada sin disposiciones relativas a la clasificación por calibres y la homogeneidad había sido adoptado en el Trámite 5 en el 34º Período de Sesiones de la Comisión y por lo tanto se consideraría en la presente reunión en el Trámite 7. El Comité también recordó que se había establecido un grupo de trabajo electrónico encabezado por Estados Unidos de América para establecer las disposiciones relativas a la clasificación por calibre y a la homogeneidad, las cuales serían contempladas en el Trámite 4.

44. El Comité contempló la norma sección por sección e hizo los comentarios y modificaciones que se mencionan a continuación:

Decisión General

45. El Comité acordó que el término “arilos” era el término adecuado para describir la parte comestible de las granadas y aplicó este término a la norma en donde fuera adecuado.

Sección 3 - Clasificación por calibres

46. La delegación de Estados Unidos de América presentó el informe del grupo de trabajo en sesión que había desarrollado las disposiciones relativas a la clasificación por calibre en las que la clasificación por calibre era facultativa y, de estar clasificada por calibres, el calibre podría determinarse por conteo, diámetro o peso, o de conformidad con las actuales prácticas comerciales para poder tener en cuenta distintas prácticas de comercialización. En la reunión del grupo de trabajo en sesión también se establecieron nuevos cuadros de clasificación por diámetro y peso.

47. También se debatió si los códigos de calibre en los cuadros deberían ser obligatorios para que, en el caso que utilizaran códigos de calibre, se aplicaran los contenidos en esta sección. Sin embargo, el Comité acordó que únicamente deberían servir como guía.

Sección 5.1 - Homogeneidad

48. El grupo de trabajo en sesión había propuesto que los envases mixtos estuvieran exentos del requisito de que “la parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido”.

49. Algunas delegaciones consideraron que esto podría ser engañoso para los consumidores, además de conllevar a diferentes calidades en el mismo envase. Se aclaró que la sección 5.1 contenía también el requisito de que la fruta contenida en envases mixtos debería ser homogénea en calidad; es decir, debería pertenecer a la misma categoría de calidad.

50. Después de algunas discusiones, el Comité acordó que para los envases mixtos, la parte visible del contenido del envase también debería ser representativo de todo el contenido.

⁸ REP11/FFV, Apéndice V; CX/FFV 12/17/7 (Comentarios en el Trámite 6 – Colombia e Irán); CX/FFV 12/17/8; CX/FFV 12/17/8-Add.1 (Comentarios en el Trámite 3 – Argentina, Australia, Chile, Colombia, Costa Rica e Irán); CRD 2 (México); CRD 4 (India); CRD 7 (Chile); CRD 11 (Kenia); CRD 14 (Paraguay); CRD 16 (Tailandia); y CRD 17 (Perú); y CRD 19 (Malasia).

Sección 6.1.1 – Naturaleza del producto

Sección 6.2.4 – Especificaciones comerciales

51. Hubo un debate relativo a si los códigos de calibre (ya sea por rangos de peso o diámetro) podrían ser utilizados de manera independiente indicando en el envase el rango de diámetro o peso. Sin embargo, como en la sección 3 se había decidido que los cuadros de clasificación por calibres eran únicamente guías y dado que podría haber distintos cuadros en uso, el Comité acordó que el rango de peso o diámetro debería indicarse junto con el código de calibre.

52. Una delegación hizo la observación de que en su opinión la indicación de “peso neto” debería ser obligatoria. Sin embargo, se aclaró que el peso neto normalmente es facultativo en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 3 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES Y SECCIÓN 5.1 – HOMOGENEIDAD

53. El Comité acordó enviar el anteproyecto de norma al 36° Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 8 y el anteproyecto de disposiciones relativas a la clasificación por calibres (sección 3) y homogeneidad (sección 5.1) para su adopción en los Trámite 5/8 (Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADILLA (Tema 5 del Programa)⁹

54. La delegación de Colombia como país líder del grupo de trabajo electrónico sobre la granadilla presentó el documento de trabajo CX/FFV 12/17/9 que contenía un resumen de la discusión sostenida en el grupo de trabajo y el anteproyecto de norma.

55. El Comité examinó la norma sección por sección e hizo los siguientes comentarios y enmiendas.

Discusión general sobre el alcance de la norma

56. Una delegación declaró que si bien la granadilla no tenía un papel importante en su mercado, existían otras especies comestibles de pasiflora comercializadas en su país y en el mundo. La delegación declaró que la norma debería incluir otras especies de pasiflora y en consecuencia reemplazarse por una norma única para la pasiflora. Las diferentes especies y sus nombres comunes podrían incluirse en la norma para facilitar su aplicación en el comercio mundial, en lugar de centrarse en una especie en particular.

57. Otras delegaciones apoyaron la propuesta anterior ya que muchas otras especies e híbridos de pasiflora eran comercializadas, por lo tanto el alcance de la norma debería ampliarse para cubrir otras especies. La norma única podría establecer una separación clara entre aquellas disposiciones comunes para todas las especies, y aquellas disposiciones específicas para la especie correspondiente. Los nombres específicos, es decir, los nombres científico y/o nombres comunes de las diferentes especies o variedades comerciales podrían ser abordadas mediante etiquetado.

58. La delegación de Colombia hizo notar que existían muchas especies dentro de la familia de las *Passifloraceae* y que eran muy variadas en cuanto a sus características morfológicas, biológicas y fisicoquímicas, o sea, en su aspecto, su tamaño, el total de sólidos solubles, relación azúcar/ácido, etc. La granadilla se consumía fresca a diferencia de otras pasifloras. El pedúnculo era una parte integral de la fruta y si era removido, la pulpa quedaría expuesta, mientras que otras especies de pasifloras se podían comercializar sin pedúnculo. Los defectos en la cáscara de la granadilla se asemejaban más a grietas y a rugosidad que a hundimientos o arrugas que se presentaban en otras especies de pasiflora. Las áreas y los métodos de cultivo, el manejo/tratamientos después de la cosecha y las cuestiones fitosanitarias diferían de los que se dan para otras pasifloras. Dadas las características específicas de las especies de pasiflora y en especial de la granadilla, sería muy difícil combinar todas las especies en una sola norma y, por lo tanto, sería mejor tener normas separadas como se hizo en el caso de varios frutos cítricos. La delegación hizo notar además que en esta reunión no se había proporcionado información al Comité que permitiera incluir otras especies de pasiflora.

59. Algunas delegaciones apoyaron la opinión anterior e hicieron notar que la norma no debería ampliarse en este momento ya que esto demoraría su finalización. Se podría desarrollar una norma aparte para otras especies de pasiflora que compartieran más características similares. Como solución alterna, también se podrían desarrollar normas separadas para diferentes especies de pasiflora.

60. Aquellas delegaciones a favor del desarrollo de una norma general observaron que este método permitiría optimizar el uso de los recursos que invierte el Comité en el desarrollo de normas internacionales para frutas y hortalizas frescas, y que dentro del Codex no deberían desarrollarse más normas que aquellas que fueran absolutamente necesarias, y que esto era de interés general de la Comisión.

⁹ CX/FFV 12/17/9 y CX/FFV 12/17/9-Add.1 (Comentarios de Costa Rica, Ghana, Paraguay y Estados Unidos de América), CRD 2 (México), CRD 6 (Senegal), CRD 11 (Kenya); CRD 16 (Tailandia); y CRD 19 (Malasia).

61. El Secretariado del Codex recordó que dicho tema se había tratado durante la última reunión del Comité y que se había llegado a la conclusión de solicitar un nuevo trabajo sobre una norma para la granadilla, y que lo anterior había sido aprobado por la Comisión y que no había habido comentarios sobre el alcance de la norma en ese momento. En caso de que hubiera un consenso, el Comité podría ampliar el alcance de la norma e informar al Comité Ejecutivo y a la Comisión acerca de dicha decisión. Otra posibilidad sería pedir un nuevo trabajo sobre una norma para otras especies de pasifloras, en cuyo caso sería necesario presentar un documento del proyecto e identificar el país líder.

62. El Comité no pudo llegar a un consenso sobre el tema de ampliar el alcance de la norma para que ésta cubriera todas las especies de pasifloras, o para pedir un nuevo trabajo para una norma para las diferentes especies de pasifloras (con exclusión de la granadilla).

63. Considerando lo anterior, el Comité acordó revisar la norma sección por sección anotando las partes que eran específicas para las granadillas, y decidir sobre la forma de proceder después de que se hubiera completado la revisión.

Título

64. Una delegación propuso modificar el título para que quedara como "*Passiflora ligularis* Juss" ya que existían muchos nombres comunes para este producto y que el nombre "granadilla" tal vez no se conocía en otros países. Otras delegaciones opinaron que usar el nombre botánico en el título para una norma comercial no facilitaría el comercio y confundiría a los consumidores.

65. Como solución de compromiso, el Comité decidió modificar el título y agregar el nombre botánico de la especie, *Passiflora ligularis* Juss. Se observó que esto evitaría tener que poner una nota de pie de página al título haciendo referencia a varios nombres, los cuales no reflejarían la totalidad de los posibles nombres que se le darían a la granadilla en los diferentes países y regiones. Además se observó que en los títulos de algunas normas del Codex ya se incluían los nombres botánicos.

Sección 1 – Definición del producto

66. El Comité decidió incluir la familia "*Passifloraceae*" en la definición, lo cual es una práctica común en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas.

Sección 2.1 – Requisitos mínimos

67. El Comité acordó dividir la primera viñeta en tres (enteros; de aspecto fresco; firmes), para alinear el texto con el de las demás normas para frutas y hortalizas frescas que tenían disposiciones similares.

68. El Comité también acordó dividir en dos el texto de la viñeta sobre hundimientos y grietas para que se entendieran mejor los requisitos mínimos para las granadillas y los requisitos generales para las pasifloras. El Comité tomó nota de que los párrafos relativos al pedúnculo/nudo y las grietas eran características específicas de la granadilla.

Sección 2.2 – Clasificación

69. Una delegación observó que el requisito "característico de la variedad" aparecía en la Categoría Extra y en la Categoría I y si por lo tanto sería mejor incluirla en los requisitos mínimos. El Comité decidió mantener esos requisitos sin cambios ya que eran parte del modelo que se utiliza para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas.

Secciones 2.2.2 y 2.2.3 – Categorías I y II

70. El Comité reordenó la lista de defectos para que fuera más clara. Se acordó incluir disposiciones sobre los defectos en la forma en la Categoría I para una mayor coherencia con las disposiciones similares de la Categoría II y separar los defectos de color de los defectos en la cáscara, ya que el 10% o 20% de la superficie de la fruta no aplicaba a los defectos de coloración.

71. El Comité observó que los defectos de forma se relacionaban con la zona cercana al pedúnculo en el caso particular de las granadillas. El Comité también observó de que el término "piel rugosa" era correcto para las granadillas, mientras que el término "piel arrugada" sería más apropiado para otras pasifloras ya que las granadillas no desarrollaban arrugas en su cáscara. Se observó además que "piel rugosa" describía defectos atribuibles a la acumulación de grietas cicatrizadas, es decir, cicatrices que hacían que la piel no sea tan suave como debiera.

Sección 3 – Clasificación por calibre

72. Algunas delegaciones propusieron que se incluyan calibres por peso y conteo. La delegación de Colombia indicó que la clasificación por calibre por diámetro era el método que actualmente se empleaba en el mercado. Sin embargo, si se proporcionara información sobre otros métodos, éstos podrían ser incluidos en la norma.

73. Una delegación indicó que el cuadro de clasificación por calibres debería ser corregido, ya que había errores en los números ligados a las categorías subsiguientes, por ejemplo: 77-67, 66-56, etc.

74. El Comité decidió conservar las disposiciones de clasificación por calibre entre corchetes hasta que se hubiera proporcionado información sobre otros métodos de clasificación por calibre.

Sección 5.1 – Presentación

75. Una delegación indicó que en su país era una práctica comercial común comercializar envases que contenían una mezcla de colores y calibres y que sería importante tomar esto en consideración si el Comité decidiera ampliar el alcance de la norma. La delegación observó que esto ya era una práctica común en el mercado internacional de las pasifloras. Este comentario fue apoyado por otras delegaciones.

76. La delegación de Colombia hizo notar que la mezcla de diferentes especies no se consideraba una práctica común en la sección de homogeneidad de las normas del Codex sobre las frutas y hortalizas frescas. La delegación mencionó que las diferentes especies tenían diferentes características, en especial en cuanto a su forma (calibre), tasa de respiración, etc., lo que podría llevar a diferentes grados de madurez o dañar los productos, lo que a su vez afectaría la homogeneidad (calidad) del producto dentro del envase. La delegación hizo notar que mezclar diferentes colores y calibres afectaría el concepto de homogeneidad en las características de calidad del producto (especie). Dicha opinión recibió el apoyo de otras delegaciones.

77. El Comité decidió conservar esta sección sin cambios, reconociendo que las disposiciones podrían modificarse si se ampliaba el alcance de la norma.

Sección 6 – Marcado o etiquetado

78. El Comité acordó que se usarían el nombre común y el nombre científico del producto (especie) (secciones 6.1.1 y 6.2.2).

Otras secciones

79. El Comité observó que otras secciones de la norma contenían disposiciones que eran comunes en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas y que por lo tanto no necesitaban revisión.

Conclusión

80. El Comité discutió sobre la manera en que se continuaría el trabajo sobre la norma. Muchas delegaciones opinaron que la revisión había mostrado que otras especies podían ser incluidas en la norma y por lo tanto no debería ser difícil desarrollar una norma única para las pasifloras. Otras delegaciones opinaron que sería más adecuado seguir trabajando, por ahora, en una norma específica para las granadillas y trabajar en su momento en normas para las diferentes especies de pasiflora o en una norma para otras especies de pasiflora.

81. El Comité examinó dos opciones con relación al desarrollo ulterior de la norma: (1) regresar la norma al Trámite 2 para una nueva redacción por parte de un grupo de trabajo electrónico que consideraría la proposición de ampliación del alcance o (2) de enviar la norma para su adopción al Trámite 5, tomando en cuenta que cualquier delegación podría presentar sus comentarios a la Comisión del Codex Alimentarius, en especial sobre el tema de la inclusión de otras especies, justificando la ampliación del alcance.

82. El Secretariado del Codex observó que la fecha establecida para la finalización de la norma era 2014 y que se podría terminar la norma dentro de este plazo siguiendo cualquiera de las dos opciones.

83. El Comité observó que había opiniones divergentes sobre las opciones arriba mencionadas. En vista de lo anterior y tomando en consideración la decisión de la Comisión de aprobar nuevos trabajos sobre una norma para la granadilla, la Presidenta del Comité recomendó que se enviara la norma a la Comisión para su adopción al Trámite 5 y mantener las disposiciones sobre calibre entre corchetes hasta recibir la información sobre los métodos de clasificación por calibre, en especial los de peso y conteo. La Presidenta observó que las delegaciones podrían presentar sus comentarios e información al Trámite 5, para ser considerado por la Comisión, sobre la importancia económica de otras especies de pasiflora en sus países, lo que posiblemente pudiera permitir la ampliación del alcance de la norma mediante anexos específicos agregados a las disposiciones comunes del cuerpo de la norma.

84. El Comité expresó su acuerdo sobre la propuesta de la Presidenta y también acordó reinstalar el grupo de trabajo electrónico liderado por Colombia, abierto todos los miembros y observadores que trabajaría en inglés y español y discutiría todos los temas abiertos con relación a la norma, en especial la sección de clasificación por calibre por peso y conteo.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADILLA

85. El Comité acordó enviar el anteproyecto de norma al 36º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (Anexo IV).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN (Tema 6 del Programa)¹⁰

86. El Comité recordó que el 34º Período de Sesiones de la Comisión había aprobado un trabajo nuevo sobre una norma para el durión y había solicitado al Comité de Frutas y Hortalizas Frescas que contemplara esta tarea en su siguiente reunión. Sin embargo, si el Comité consideraba que la elaboración de una norma internacional para el durión no era posible, el trabajo podría continuarse como una norma regional en el Comité Coordinador FAO/OMS para ASIA (noviembre 2012).

87. De acuerdo con esta solicitud, el Comité comenzó por analizar si era posible y pertinente elaborar una norma internacional para el durión.

¹⁰ CX/FFV 12/17/10; CX/FFV 12/17/10-Add.1 (Comentarios de Colombia, Costa Rica y Japón); CRD 2 (México); CRD 3 (Filipinas); CRD 16 (Tailandia); y CRD 19 (Malasia).

88. La delegación de Tailandia proporcionó información acerca de las características y volumen comercial del durión y comentó que además de los datos proporcionados al Comité Ejecutivo, en el CRD 16 se encontraban datos adicionales para apoyar la elaboración de una norma internacional para el durión. Algunas delegaciones consideraron que el producto no era muy conocido fuera de la zona de producción. Sin embargo, muchas otras delegaciones estuvieron a favor de establecer una norma internacional para el durión en vista del creciente comercio internacional de dicho producto. Por lo tanto, el Comité estuvo de acuerdo en establecer una norma internacional para el durión.

89. El Comité basó su discusión en un anteproyecto de norma elaborado por Tailandia, analizó cada sección de la norma e hizo los siguientes comentarios y enmiendas:

Sección 1 – Definición del producto

90. La delegación de Tailandia explicó que muchas especies del durión eran adecuadas para el consumo y por lo tanto se ha designado *Durio* spp. (es decir, la especie del género *Durio*) para la definición del producto.

91. Se cultivaban alrededor de 30 variedades comerciales en Asia, principalmente de cinco especies, pero en general se cultivaban alrededor de 27 especies de frutos comestibles. Por lo tanto, en esta sección se nombraba el género, en lugar de la especie individual.

92. Se propuso eliminar las definiciones de términos ya que la norma estaba dirigida a expertos. La delegación de Tailandia aclaró que debido a que el producto era menos conocido fuera de la región asiática, podría ser preferible conservar estas definiciones. El Comité decidió conservar las definiciones, pero incluirlas como un anexo a la norma.

Sección 2.1 – Requisitos mínimos

93. El Comité analizó si se podían separar las disposiciones para el producto entero de las demás disposiciones para el pedúnculo y el tallo.

94. Una delegación explicó que debido a la morfología de la fruta, con su pedúnculo invasivo, la fruta se podía dañar si se le quitaba el pedúnculo y solo un pedúnculo intacto indicaba que la fruta se manipuló correctamente y era de buena calidad. A este respecto, la delegación de Tailandia explicó que este era un criterio importante para los consumidores quienes estaban dispuestos a pagar un precio bastante alto por un durión de buena calidad. La delegación resaltó que un durión sin pedúnculo intacto ya no era considerado como un fruto entero, por lo tanto, las disposiciones para el fruto entero y el pedúnculo estaban relacionadas con la integridad del producto por lo tanto deberían permanecer.

95. Algunas delegaciones solicitaron que se aclarara la presencia del tallo además del pedúnculo y si las disposiciones para el tallo podían eliminarse ya que de la manera en que estaban redactadas denotaban que éste no era importante como requisito mínimo de calidad. La delegación de Tailandia aclaró que la presencia del tallo era un importante indicador del grado de madurez del producto, ya que ésta era una fruta climatérica cuyo proceso de maduración continuaba después de su cosecha. En este respecto, cuando la capa de abscisión entre el pedúnculo y el tallo mostraba la ausencia de éste último, la fruta se podía considerar lista para su consumo. Sin embargo, la referencia a la presencia del tallo podría eliminarse para dar mayor claridad a las disposiciones que tenían que ver con que el fruto esté entero.

96. El Comité decidió mover la viñeta relacionada con la presencia de defectos visibles que afectan la calidad del producto a las categorías de calidad I y II, ya que la inclusión de esta disposición en los requisitos mínimos sería muy restrictiva y solo permitiría que algunas frutas se comercializaran. Se observó que ya se abarcaban los defectos más serios en las dos primeras viñetas (es decir, entero y sano).

Sección 2.1.1

97. El Comité observó que las disposiciones de esta sección se referían (1) al desarrollo y la madurez de la fruta y (2) al desarrollo y condición durante el transporte y como tal, ambas secciones deberían estar separadas, lo cual está de acuerdo con el modelo general de las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas. El Comité contempló una propuesta para enmendar el primer párrafo para plantear mejor el proceso de maduración de las frutas climatéricas como el durión, de la siguiente manera:

“Los duriones deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen y permitir que la fruta llegue a un grado adecuado de madurez.”

98. Sin embargo, el Comité acordó conservar toda la sección sin cambios para su desarrollo ulterior y consideración en su siguiente reunión.

Sección 2.2 - Clasificación

99. En cuanto a la clasificación de los defectos en las categorías de calidad que normalmente se conocían como “defectos muy leves” en la Categoría Extra, “defectos leves” en la Categoría I y “defectos” en la Categoría II, la delegación de Tailandia aclaró que los defectos en la Categoría Extra solo deberían ser “defectos superficiales muy leves”, mientras que en las Categorías I y II, se referían a “defectos muy leves” y “defectos leves”.

100. Se observó que las disposiciones para lóculos y espinas se podrían pasar a la sección 2.1.1 ya que se relacionaban más con el desarrollo del fruto. También se observó que se podría proporcionar una lista de defectos para las categorías I y II de acuerdo con el modelo general de las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas.

101. El Comité acordó eliminar la referencia a las variedades específicas en las categorías de calidad ya que las disposiciones para estas categorías se deberían aplicar a las variedades en general.

Sección 3 – Clasificación por calibres

102. Se observó que el lenguaje utilizado en la sección necesitaba armonizarse con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. También se observó que el cuadro de clasificación por calibres propuesto presentaba lagunas y era necesario reorganizarlo.

Sección 4 -Tolerancias

103. El Comité observó que era necesario aclarar las referencias a las tolerancias relacionadas con el “lote” ya que las tolerancias en normas del Codex para frutas y hortalizas frescas generalmente se referían al “envase”.

104. La delegación de Estados Unidos de América observó que se debería proporcionar información sobre la presencia de pudrición y descomposición interna debido a las características específicas del durión.

105. El Comité observó además la necesidad de aclarar la tolerancia de calibre del 20% ya que normalmente se permitía una tolerancia del 10% en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN

106. El Comité decidió regresar el anteproyecto de la norma al Trámite 2 para que un grupo de trabajo electrónico coordinado por Tailandia lo redactara de nuevo teniendo en cuenta la discusión en esta reunión y que trabajaría solo en inglés.

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 7 del programa)¹¹

PROPUESTA PARA UNA NUEVA NORMA DEL CODEX PARA LA OKRA

107. La delegación de la India presentó su propuesta y proporcionó una información resumida en base al documento de proyecto presentado en la Parte I del documento de trabajo CX/FFV 12/17/11.

108. Posterior a esta presentación, varios países expresaron su interés en desarrollar una norma del Codex para la okra. Una delegación mencionó que era importante que el nombre alternativo “dedos de dama” figurara en el título de la norma. Otras delegaciones mencionaron que los nombres botánicos de las especies también se deberían de indicar.

Conclusión

109. El Comité acordó solicitar a la Comisión que aprobara el nuevo trabajo relativo a una norma del Codex para la okra y remitir el documento de proyecto correspondiente al Comité Ejecutivo para la Revisión Crítica (Apéndice V).

110. El Comité también acordó establecer un grupo de trabajo electrónico abierto a todos los miembros y observadores, coordinado por la India, y el cual trabajaría únicamente en inglés para elaborar un anteproyecto de norma en base a la propuesta adjunta al documento de proyecto.

PROPUESTA PARA UNA NUEVA NORMA DEL CODEX PARA LA PAPA CULTIVADA

111. La delegación de la India presentó su propuesta y proporcionó información resumida en base al documento de proyecto presentado en la Parte II del documento de trabajo CX/FFV 12/17/11.

112. Varias delegaciones secundaron esta propuesta por ser oportuna dado el alto volumen de comercialización de este producto y la intención que tenían más países de comercializar el producto internacionalmente, lo que en algunos casos había sido difícil. Por lo tanto, era necesario que el Codex cumpliera con su mandato de proteger a los consumidores y promover prácticas leales en el comercio de alimentos al establecer una norma para este producto.

113. La delegación de la Unión Europea mencionó que no había una norma de la UE para la calidad comercial de la papa, aunque la industria de la papa figuraba entre las más importantes del mundo. Aunque reconocía la importancia del comercio internacional de la papa, la delegación observó que dado que la propuesta se había recibido demasiado tarde no había habido tiempo para consultar con las partes involucradas a nivel nacional a fin de adoptar una postura a este respecto. La delegación observó podría ser difícil el desarrollo de una norma para un producto que se producía a nivel mundial y se comercializaba a gran escala a nivel internacional. La delegación también observó que era necesario establecer claramente los problemas que se debían atender en la norma, ya que en su opinión los principales problemas con el comercio internacional de la papa no estaban relacionados con asuntos relativos a la calidad, sino con asuntos fitosanitarios que no eran de la competencia de este Comité.

114. Otras delegaciones también comentaron que necesitaban más tiempo para consultar con las partes involucradas en su país antes de adoptar una postura.

¹¹ CX/FFV 12/17/3; CX/FFV 12/17/11; CRD 2 (México); CRD 6 (Senegal); y CRD 15 (OIV).

115. El Representante de la CEPE informó al Comité que la CEPE había establecido dos normas para la papa, una para la papa tierna (temprana / tempranera) y la papa cultivada y otra para la papa de semilla. Así mismo, el Representante mencionó que también había un folleto explicativo de la OCDE basado en la norma de la CEPE para las papas tiernas (tempranas / tempraneras) y las papas cultivadas.

116. A este respecto, algunas delegaciones mencionaron que el trabajo ya efectuado por la CEPE podría servir como base para la nueva Norma del Codex.

117. Una delegación indicó que también necesitaba más tiempo para consultar con las partes involucradas en su país. Sin embargo, sería muy probable que no pudiera apoyar el trabajo para una Norma del Codex para la papa ya que en su país todo el comercio se hacía sin contar con una norma nacional y se consideraba que la industria era capaz de atender los problemas pertinentes. La delegación también informó que los debates en la CEPE sobre los temas importantes relativos a la normalización de este producto, tales como las categorías de calidad y un método de referencia único para determinar el tipo de cocción, que era información importante para el consumidor, no se habían resuelto luego de años de discusión que habían dado como resultado una norma CEPE sin la sección correspondiente a la clasificación.

118. La delegación de Senegal mencionó un caso específico en el que todos los asuntos fitosanitarios relativos a la exportación de papa cultivada a la Unión Europea se habían solucionado; sin embargo, la exportación no había sido posible debido a los requisitos de calidad en la norma nacional de un país miembro de la UE.

119. En vista de la discusión anterior, el Comité consideró dos opciones para continuar con el desarrollo de esta norma: Opción 1: reconocer que se requiere más tiempo para tomar una decisión, adjuntar el documento de proyecto elaborado por la India al informe de esta reunión, y solicitar a todos los miembros y observadores que consulten con las partes involucradas en su país y que tomen una decisión sobre cómo avanzar en la 18ª Reunión de la CCFFV, en este caso la Comisión podría tomar una decisión relativa a la aprobación del nuevo trabajo para la 37ª Reunión en el 2014. Opción 2: enviar el documento de proyecto al Comité Ejecutivo y a la Comisión solicitando la aprobación del nuevo trabajo para el establecimiento de una norma del Codex para la papa cultivada, reconociendo que esto les daría a los países un plazo de alrededor de 10 meses para consultar con las partes involucradas y para hacer los comentarios pertinentes en la 36ª Reunión de la Comisión en el 2013.

120. Al considerar estas opciones, la mayoría de las delegaciones estuvieron a favor de la Opción 1, ya que le permitiría al Codex avanzar de manera puntual para establecer una norma para este importante producto. Algunas delegaciones que habían indicado anteriormente que necesitaban más tiempo para consultar con las partes involucradas en su país también indicaron que estaban a favor de esta opción, ya que 10 meses serían suficientes para tales consultas.

121. Varias delegaciones estuvieron a favor de la Opción 1 ya que se requería tiempo no sólo para consultar con las partes involucradas, sino también para proponer un documento de proyecto claro que identificara las dificultades que pudieran surgir con la normalización internacional de las papas cultivadas. No estaban convencidos de que el actual documento de proyecto identificaba claramente si la normalización del producto era posible y lo anterior era un criterio importante para el Comité Ejecutivo y la Comisión al momento de examinar propuestas de nuevos trabajos. También les preocupaba que al avanzar demasiado rápido, una discusión técnica que debería llevarse a cabo en el Comité se llevara a nivel de la Comisión, lo que no era preferible.

122. Dado que no había consenso en cuanto a ninguna de las dos opciones, el Secretariado del Codex propuso una tercera opción, que era informar al Comité Ejecutivo y a la Comisión sobre el estado de la negociación y las dificultades de llegar a un consenso por lo que se pedía el consejo correspondiente. Sin embargo, el Comité no estuvo de acuerdo con esta opción.

Conclusión

123. Después de más deliberaciones, la Presidenta ofreció la siguiente conclusión: El Comité recomienda la aprobación de nuevo trabajo sobre la Norma del Codex para la Papa Cultivada, al tomar esta decisión, el Comité reconoce el punto de vista de varias delegaciones de que, aunque no se oponen al desarrollo de la norma, indicaron que necesitaban más tiempo para consultar con las partes involucradas dado que la propuesta se recibió de manera tardía. Sin embargo, el Comité observó que el periodo entre esta reunión y la próxima reunión del Comité Ejecutivo; es decir, 10 meses, daría tiempo suficiente para que los países consulten con las partes involucradas y para que presenten ante la Comisión cualquier preocupación en relación con la aprobación de este nuevo trabajo.

124. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidenta. El documento de proyecto se adjunta como Apéndice VI.

POSIBLE REVISIÓN DE NORMAS DEL CODEX EN VISTA DE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS DE LA CEPE Y LA OIV

CEPE

125. El Comité recordó que la CEPE había informado a la CCFFV que la CEPE estaba a punto de terminar la revisión de sus normas para el mango, la piña, el tomate y el chile fresco y que el Comité para Frutas y Hortalizas Frescas podría contemplar la revisión de las normas del Codex correspondientes para determinar si era adecuado hacer una revisión.

126. Dado que en la reunión del Grupo de Trabajo de la CEPE que se reunirá más adelante en el 2012 se tomaría la decisión final sobre la revisión de las normas de la CEPE, el Representante de la CEPE ofreció elaborar una nota después de la reunión del Grupo de Trabajo en noviembre del 2012 en la que se subrayara qué tanto diferían las normas de la CEPE de las normas del CODEX y en base a ello los miembros del Codex podrían tomar una decisión en cuanto a la necesidad de revisar las normas correspondientes del Codex.

Conclusión

127. El Comité acordó discutir este asunto en su 18ª reunión en base a la información proporcionada por la CEPE.

OIV

128. El Secretariado del Codex explicó que dentro de los Mandatos de la CCFFV, específicamente el punto (c): “celebrar consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de frutas y hortalizas frescas”, la OIV (Oficina Internacional de la Viña y el Vino) le había solicitado al CCFFV que contemplara la posibilidad de revisar los requisitos de madurez en la Norma del Codex para las Uvas de Mesa, para alinearlos con los textos correspondientes de la OIV. La propuesta también incluía una comparación entre los requisitos del Codex/la CEPE y los de la OIV (consultar CRD 15).

129. Una delegación expresó que la posibilidad de revisar esta disposición podía llevar a hacer una revisión completa de la Norma.

130. El Secretariado del Codex aclaró que en este momento no se requería una decisión, pero que el Comité podría contemplar cómo contestar a la pregunta efectuada por la OIV.

131. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico abierto a todos los miembros y los observadores, coordinado por los Estados Unidos de América, que trabajaría sólo en inglés para evaluar la propuesta de la OIV y para dar parte a la siguiente reunión del Comité sobre la oportunidad de revisar los requisitos de madurez en la norma del Codex para las uvas de mesa.

NORMA PARA LA VAINILLA

132. La delegación de México recordó que en la 16ª reunión del CCFFV habían anunciado el interés de desarrollar una norma del Codex para la vainilla. La delegación informó al Comité que después de revisar la propuesta original, se consideraría la posibilidad de enviar la propuesta al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 8 del Programa)¹²

133. El Comité recordó que en su última reunión no hubo tiempo para seguir revisando la propuesta del modelo general y por lo tanto se acordó que las Secretarías del Codex y de la CEPE trabajarían juntos en borrador de modelo, tomando en cuenta la revisión del modelo general de la CEPE del 2011, mostrando las diferencias entre el lenguaje de la norma utilizado actualmente en las normas del Codex y el modelo general revisado de la CEPE, para facilitar la consideración de este asunto en su siguiente reunión.

134. El Secretariado del Codex presentó el documento de trabajo CX/FFV 12/17/12 y explicó que la propuesta del modelo general del Codex contenida en el Anexo I del documento de trabajo fue armonizada en gran medida con el modelo general de la CEPE, y que la explicación de la historia del modelo general combinado Codex / CEPE utilizado para establecer las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, incluida la explicación de las razones para establecer ciertas disposiciones en la propuesta del modelo general del Codex, cuando fuera necesaria, se proporcionaba en los párrafos 1 al 52 del documento de trabajo.

135. El Comité observó que el texto resaltado en gris correspondía al texto de la CEPE que había sido incorporado en la propuesta de modelo general del Codex para consideración del Comité.

136. La delegación de México se refirió a la información proporcionada en el CRD 2 relacionada con un glosario de términos utilizado en las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.

137. El Comité acordó debatir de la propuesta del modelo general sección por sección y hacer los siguientes comentarios y enmiendas:

Notas introductorias

138. El Comité acordó poner la referencia a la CEPE entre corchetes, en vista de la discusión en curso sobre el examen del mandato del CCFFV en relación con el proceso consultivo con la CEPE.

Alcance

139. El Secretariado del Codex explicó que a diferencia de otras normas de productos del Codex que seguían el Formato para Normas de Productos del Codex, las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, no tenían una sección sobre el alcance, lo que en cierta medida era cubierto por las disposiciones en la definición del producto. El Secretariado recordó al Comité que los miembros del Codex habían comentado en numerosas ocasiones la falta de una sección sobre el alcance durante la consideración de las normas específicas para frutas y hortalizas frescas.

140. El Comité acordó que el modelo general del Codex debía contener una sección sobre el alcance a ser desarrollada en su próxima reunión, de acuerdo con los comentarios recibidos de los miembros del Codex sobre este asunto.

¹² CX/FFV 12/17/12; CX/FFV 12/17/12-Add.1 (Comentarios de Ghana y Estados Unidos de América); CRD 2 (México); CRD 3 (Filipinas); y CRD 16 (Tailandia).

141. Sin embargo, el Comité también acordó que, parte del texto dado como ejemplo de una sección sobre el alcance en el Anexo II del CX/FFV 12/17/12, podría conservarse para ulterior consideración en su siguiente reunión. A este respecto, el Comité notó que los Comités de productos del Codex (como el CCFFV) desarrollaban normas que estaban más relacionadas con asuntos diferentes de la inocuidad de alimentos aunque se daban referencias cruzadas a textos horizontales pertinentes de inocuidad de alimentos en las secciones relevantes sobre higiene, contaminantes, etc. Por lo tanto, al referirse al propósito de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas para definir los requisitos de calidad e “inocuidad” para un producto dado, se debían ver como una referencia a los asuntos de inocuidad y no en el sentido de que el CCFFV desarrollaría en sí requisitos de inocuidad.

Definición de Producto

142. El Comité acordó poner entre corchetes la referencia a “variedades comerciales (cultivares)” en vista de los últimos desarrollos con respecto a la normalización de productos que cubrían diversas / todas las especies, como el chile (*Capsicum spp.*) o durión (es decir, *Durio spp.*).

Consideraciones relativas a la calidad

143. El Comité acordó la necesidad de tener consideraciones sobre la falta de frescura / frescor en el producto debido a la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas. El Comité acordó además que el texto de la CEPE podía tomarse como base de la discusión, pero no pudo decidir el lugar en el modelo general donde dichas disposiciones deberían ser incluidas. A este respecto, se sugirió que dichas disposiciones serían más adecuadas en la sección sobre tolerancias de calidad.

Requisitos mínimos

144. Una delegación comentó la necesidad de guías objetivas sobre la interpretación / medición de ciertos calificadores como “prácticamente”, que podían hacer difícil la interpretación y aplicación de la norma y sugirió que dichos términos se quitaran de los requisitos mínimos. La delegación mencionó también que un glosario de la terminología usada en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas podría ayudar al Comité, a los miembros del Codex y a los usuarios de normas en la implementación de normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas.

145. El Comité consideró la idoneidad de conservar el término “entero” o “intacto” en la primera viñeta de los requisitos mínimos. Se notó que dependiendo de la naturaleza del producto, uno de los dos términos podría ser adecuado. Por lo tanto, el Comité acordó conservar ambos términos. El Comité notó además que dependiendo de la naturaleza del producto, se podían agregar disposiciones adicionales para complementar la totalidad e integridad de la calidad del producto.

146. El Comité acordó tener entradas separadas para la presencia de plagas y daños causados por plagas. Se observó que las disposiciones por daños causados por plagas podían variar dependiendo de la naturaleza del producto. El Comité notó que *prácticamente exento de daño causado por plagas* aplicaba al producto cuya cáscara no podía ser pelada, como bayas, hortalizas, etc., mientras *exento de daño causado por plagas* aplicaba a frutos que tienen la piel más gruesa como los cítricos, melones, etc. y que esto también se vinculaba con la tolerancia de defectos en la piel en las categorías calidad. El Comité acordó también agregar una nota explicativa para aclarar el uso de dos viñetas que se referían al daño causado por plaguicidas.

147. El Comité debatió de la oportunidad de conservar la nota al pie de la disposición sobre olor y/o sabor extraño causado por los conservantes. Algunas delegaciones solicitaron quitar la nota al pie, ya que el olor de los conservantes podría afectar la aceptación del producto por parte del consumidor. Otras delegaciones no apoyaron esta petición ya que la nota al pie proporcionaba flexibilidad en la aplicación de esta disposición. Estas delegaciones notaron que los olores asociados con las ceras y otros conservantes usados para transportar / almacenar el producto deberían permitirse, especialmente en la etapa de control de importación. El Comité acordó que deberían elaborarse notas explicativas adicionales a la nota al pie para aclarar en qué punto podría aplicar la disposición (es decir, punto de control de importación, venta al menudeo, etc).

Conclusión

148. Debido al tiempo, el Comité acordó suspender la discusión sobre la propuesta de modelo general del Codex.

149. La Presidenta del Comité informó al Comité que el Secretariado del país sede vería la posibilidad de tener un día extra para la siguiente reunión del Comité, y asignar este tiempo para considerar el modelo general en reconocimiento a la relevancia de este asunto para el trabajo futuro del CCFFV en el desarrollo de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

150. La propuesta del modelo general del Codex se anexa a este reporte como Apéndice VII para comentarios y consideración en la próxima reunión del Comité.

REVISIÓN DEL MANDATO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 9 del Programa)¹³

151. El Comité recordó que en el 34º Período de Sesiones de la Comisión se tomó nota de la propuesta de la delegación de Colombia para considerar la revisión del Mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas. Después de la discusión de dicha propuesta, la Comisión acordó recomendar al CCFFV considerar su Mandato y que, de ser necesario, el resultado de su consideración pudiera ser enviado al Comité sobre Principios Generales para su examen. La Comisión también le solicitó al Secretariado del Codex preparar un documento con los antecedentes de la historia y los vínculos entre el CCFFV y la CEPE, con el fin de ayudar al Comité a tomar una decisión.

152. El Secretariado del Codex presentó el documento de antecedentes e indicó que los párrafos del 1 al 17 del documento de trabajo CX/FFV 12/17/13 daban un panorama general del Mandato y el trabajo conjunto del CCFFV y del Grupo de trabajo de la CEPE sobre Normas Agrícolas; discusiones relevantes del Comité Ejecutivo y de la Comisión; así como la historia de la presente propuesta de tomar en consideración una revisión del Mandato del CCFFV. Los párrafos del 18 al 23 fueron desarrollados por el Secretariado del Codex para llamar la atención del Comité sobre diferentes asuntos que el Comité deseara tomar en consideración al revisar su Mandato en relación con el proceso de consulta con la CEPE. Al respecto, el Secretariado del Codex llamó la atención del Comité sobre el párrafo 11, en el que la CEPE proporcionaba algunos comentarios respecto a cómo la Sección Especializada de la CEPE sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas entendía el proceso de consulta con el CCFFV.

153. Una delegación sugirió que no se tomaran decisiones apresuradas sobre este asunto, sino que se estableciera un grupo de trabajo electrónico para revisar a detalle el Mandato del Comité, observando no solamente el Mandato, sino también cómo trabajan o podrían trabajar los dos organismos de manera conjunta.

154. La delegación de Costa Rica, refiriéndose al CRD 18 (rev), hizo notar que el Mandato del CCFFV era único al hacer consultas y referir los proyectos y anteproyectos de norma a un grupo de trabajo de otra organización. La delegación sugirió alinear el Mandato del CCFFV con los de otros comités de producto del Codex y propuso que el Mandato simplemente dijera: "Para elaborar normas y códigos mundiales para frutas y hortalizas frescas".

155. La delegación de la UE remarcó que la CEPE y el Codex habían trabajado juntos por mucho tiempo de acuerdo a sus procedimientos. En su opinión, la cooperación había beneficiado a ambos organismos y no había sido un obstáculo. Al referirse al párrafo 15 del documento de trabajo CX/FFV 12/17/13, la delegación remarcó que no consideraba que las normas del Codex y de la CEPE debían ser idénticas. Sin embargo, el Codex podría usar las normas existentes de la CEPE y corregirlas como fuera necesario en su propio contexto. Basado en estas consideraciones, la delegación no veía la necesidad de enmendar los términos de referencia del Comité, sin embargo, la delegación apoyó la propuesta de establecer un grupo de trabajo electrónico para examinar el asunto.

156. Una delegación hizo notar que la Comisión había dado una tarea clara al Comité de que este asunto se debía discutir en el Comité y no dársela a un grupo de trabajo electrónico, especialmente porque los grupos de trabajo tienden a trabajar en un solo idioma, lo que dificultaba la participación de todos los países interesados del Codex.

Conclusión

157. En base a las consideraciones arriba mencionadas, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico, coordinado por Japón y que trabajaría en inglés, francés (las traducciones serían proporcionadas por Francia) y español (las traducciones serían proporcionadas por Costa Rica) con mandato de considerar el Mandato del CCFFV y tomar en cuenta los párrafos 18, 20 y 23 del CX/FFV 12/17/13 y los mandatos de otros comités de productos para facilitar la discusión del asunto.

OTROS ASUNTOS (Tema 10 del programa)¹⁴

158. El Comité observó que no hubo otros asuntos a considerar.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del programa)

159. El Comité tomó nota del amable ofrecimiento de la delegación de Tailandia para hospedar la próxima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas. El Comité también tomó nota del amable ofrecimiento de la delegación de Sudáfrica para hospedar una futura reunión del CCFFV.

160. La Presidenta del Comité agradeció a las delegaciones de Tailandia y Sudáfrica su interés en el trabajo del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas. La Presidenta expresó la voluntad del Secretariado del país anfitrión para examinar la posibilidad de que Tailandia sea país co-hospedante en la siguiente reunión del Comité, y mantendría contacto con las autoridades del Gobierno de Tailandia en relación con este asunto.

161. Se informó al Comité que la 18ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, se llevará a cabo, en aproximadamente, 18 meses. La fecha y el lugar serían determinados por el Gobierno hospedante en acuerdo con el Secretariado del Codex.

¹³ CX/FFV 12/17/13, CRD 2 (México); CRD 3 (Filipinas); CRD 11 (Kenia); CRD 18 (rev) (Colombia, Costa Rica, Chile, Cuba, Honduras, México, Panamá, Paraguay y República Dominicana); CRD 20 (Argentina); CRD 21 (Brasil); y CRD 22 (Dominica).

¹⁴ CRD 6 (Senegal).

RESUMEN DEL ESTADO DEL TRABAJO

Contenido	Trámite	Acción por	Documento de Referencia REP13/FFV
Proyecto de Norma para el Aguacate (revisión del CODEX STAN 197-1995)	8	Gobiernos 36 th CAC	párr. 42 y Apéndice II
Proyecto de disposiciones para las reglas de homogeneidad y otras disposiciones relacionadas con el calibre (secciones 5.1 – homogeneidad y 6.2.4 – Especificaciones comerciales) (proyecto de Norma para el Aguacate)	8		
Proyecto de Norma para la Granada	8	Gobiernos 36 th CAC	párr. 53 y Apéndice III
Anteproyecto de disposiciones para la clasificación por calibres y las reglas de homogeneidad (secciones 3 y 5.1) (proyecto de Norma para la Granada)	5/8		
Anteproyecto de Norma para la Granadilla	5	Gobiernos 36 th CAC Gobiernos Grupo de Trabajo Electrónico (Colombia) 18 th CCFFV	párr. 85 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para el Durión	2/3	Grupo de Trabajo Electrónico (Tailandia) Gobiernos 18 th CCFFV	párr. 106
Anteproyecto de Norma para la Okra	1/2/3	36 th CAC Grupo de Trabajo Electrónico (India) Gobiernos 18 th CCFFV	párr. 109 y Apéndice V
Anteproyecto de Norma para la Papa Cultivada	1/2/3	36 th CAC Gobiernos 18 th CCFFV	párrs. 123-124 y Apéndice VI
Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	---	Gobiernos 18 th CCFFV	ALINORM 10/33/35, párr. 121
Proyecto de Modelo General para las Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	---	Gobiernos 18 th CCFFV	párr. 150 y Apéndice VII
Revisión de los Términos de Referencia del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas	---	Grupo de Trabajo Electrónico (Japón) Gobiernos 18 th CCFFV	párr. 157

APÉNDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Mtro. CRISTIAN TURÉGANO ROLDÁN

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 Ext. 43200-43201
 Fax: 55 20 97 15

Assistant to the Chairperson: Mtra. ANDREA BARRIOS VILLARREAL.

Assistante du Président: Directora de Normalización Internacional

Asistente del 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 Ext. 43216
 Fax: 55 20 97 15
 E-mail: andrea.barrios@economia.gob.mx

ALGERIA
ALGÉRIE
ARGELIA

AIT Benali Hadda
 Chef de bureau
 Hey Zerhouni Mokhtar-loolog BEA 15
 No 10-Mohammaolia-ALEER
 Tel. (213) 52 307 106 - 21 73 26 16
 Fax. 21 73 26 16
 Email. Habdi.hada@yahoo.fr

AUSTRALIA
AUSTRALIE

O'SULLIVAN Angela
 Director International Food Standards / Department of Agriculture,
 Fisheries and Forestry
 18 Marcus Clarke Street
 CANBERRA City
 Australia 2601
 Tel. (+61) 2 62723871
 Email. angela.osullivan@daff.gov.au

BHUTAN
BHOUTAN
BUTÁN

TSHERING Kinlay
 Chief Horticulture Officer / Departament Of Agriculture
 Horticulture División, Department of Agriculture, P.O BOX No. 392
 THIMPHU
 BHUTAN
 Tel. (00) 975 2 336946 / 323183 / 323184
 Fax. 00 975 2 325837
 Email. kinlaytshering@moa.gov.bt; kinlay_rc@yahoo.com

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERÚN

NNAMA Nkili Renee Michele
 Cadre
 Tel. (+237) 9935 2555
 (+237) 74 717193
 Fax. (+237) 22 22 35 69
 Email. renee_michele@hotmail.fr

NKANDI Hermann Henri
 Ingenieur d'Agriculture, Inspecteur Phytosanitaire. Ministère de
 l'Agriculture et du Développement Rural
 Direction de la réglementation et du contrôle de qualité
 B'p 22082, Yaounde, Cameroun
 Tel. (223) 99 80 87 24/ 75 77 70 18
 Email. mkandihermann@yahoo.fr

CANADA**CANADÁ****SMITH Kevin**

National Manager, Processed Products Program
Canadian Food Inspection Agency
1400 MERIVALE RD
OTTAWA, ON
CANADA
Tel. (613) 773-6225
Fax. (613) 773-6282
Email. kevin.smith@inspection.gc.ca

CHILE**CHILI****ESPINOZA Claudia**

AV. Presidente Bulnes N° 140, 5° Piso
Santiago Chile
Tel. (52-2) 3451214
Email. claudia.espinoza@sag.gob.cl

ESCUDERO M. Paulina

Cruz del Sur 133 piso 2
Santiago Chile
Tel. (56-2) 472 4720
Email. pescudero@asoex.cl

PANIAGUA Ramírez Karla

Asistente del Consejero Agrícola / Consejería Agrícola de la Embajada de Chile
Del Rio NO. 23, Col. Barrio de Santa Catarina D.F México
Tel. 56599793
Fax. 56599803
Email. karla.paniagua@consejagri.org

HERNÁNDEZ Rubio Mario

Gestión de Controversias / Proyectos Especiales / Consejería Agrícola de la Embajada de Chile
Del Rio 23, Col Barrio de Santana Catarina
México D.F
Tel. 56599793
Fax. 56599803
Email. zhaoxiaoyan@nercv.org

COLOMBIA**COLOMBIE****MUÑOZ Ibarra Javier**

Asesor
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Calle 28 N° 13 A 15 piso 3, Bogotá Colombia
Tel. 571-6067676 Ext. 1205
Fax. 571-6064777
Email. jmunoz@mincomercio.gov.co

MUNAR León Ricardo Enrique

Químico / Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC
Carreras 37 No. 52-95
Bogotá D.C Colombia
Tel. (571) 607 88 88
Fax. (571) 315 06 13
Email. munar@icontec.org

COSTA RICA**LÓPEZ Marín Ligia Mayela**

Gerente del Programa Nacional de tomate
Investigadora en Hortalizas y Coordinadora Codex CCFFV-Costa Rica / Ministerio de Agricultura y Ganadería
2 cuadras sur de Teletica Canal 7
San José/Mata Redonda/Sabana Oeste
San José, Costa Rica
Tel. (+506) 2231-2344
(+506) 8350-5452
(+506) 2236-3185
Fax. (506) 2232-9863
Email. llopez@inta.go.cr
Lilia.lo@hotmail.com

CUBA**SÁNCHEZ García Cira Margarita**

Jefe área Calidad, Bioseguridad y Medio ambiente
Presidente Comité Técnico de Normalización sobre Frutas y Vegetales Frescos
Instituto de investigaciones en Fruticultura Tropical, Ministerio de la Agricultura
7ma Av. No. 3005 e/30 y 32, Miramar, playa
La Habana Cuba
C.P 10600
Tel. (537) 209-3401/209-3585
Fax. 203-6794
Email. calidad@iift.cu

CUÉ LADRÓN DE GUEVARA Mariela

Licenciada Química
MINCEX Ministerio del Comercio Exterior y La Inversión Extranjera
Infanta, # 16, esq.23. Vedado, la República de Cuba
Tel. (53) 7-8631837
(53) 7-8380364
(53) 7- 8380454
Email. mariela.cue@mincex.cu

DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO**RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO****REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO****BIONGO Ntikala Gilbert**

Chef de Division / Défense des Végétaux
Rue kutunga n° 36/ C. Masina
Kinshasa
République démocratique du Congo
Tel. (+243) 811484250
Email. gilbiongo@yahoo.fr

DENMARK**DANEMARK****DIMANARCA****ØSTERGAARD Knud**

Head of Division/ Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31-33
DK-2600 Glostrup
Denmark
Tel. (+45 72 27 67 05)
Email. koe@fvst.dk

ATAZ Antonio

Administrator
Council of EU, Denmark Delegation
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
Tel. +45 72 27 67 05
Email. antonio.ataz@consilium.europa.eu

**DOMINICA
DOMINIQUE****ROLAND Royer**

Technical Officer / Dominica Bureau of Standards
National Centre of testing excellence
Stockfarm, P.O Box 1015, Roseau
Commonwealth of Dominica
Tel. 1-(767) 285 3344 and 1-767-448-1685
Fax. 1-767-4490-9217
Email. royer@diminicastandards.org
Royee22@hotmail.com

**DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
REPÚBLICA DOMINICANA****MONTES de Oca Ortíz Daniel Antonio**

Encargado División Evaluación y Seguimiento
Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), en el Ministerio
de Agricultura
Av. John F. Kennedy, Km. 6, Urb. Jardines Del Norte, Santo
Domingo, D. N.
República Dominicana
Tel. 809-547-3888, ext. 6024, 6025
Email. montesdeoca.master@gmail.com codexsespas@yahoo.com

**EUROPEAN UNION
UNION EUROPÉENNE
UNIÓN EUROPEA****ZAMORA ESCRIBANO Eva Maria**

Administrator Responsible for Codex Issues
Directorate General Health and Consumers
European Commission, Rue Froissart 101
1049 Brussels
Tel. (+32 2) 299 86 82
Fax. (+32 2) 299 85 66
Email. eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

**FRANCE
FRANCIA****BALLANDRAS Catherine**

Inspectrice
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF 59 Bd Vincent Auriol 75013
Paris, France
Tel. (00 33) 1 44 97 28 54
Fax. 00 33 1 44 97 05 27
Email. Catherine.ballandras@dgccrf.finances.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA****BICKELMANN Ulrike**

Head of Inspection Service /
Federal Office for Food and Agriculture
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel. (0049)-228-6845-3357
Fax. (0049)-228-6845-3945
Email. ulrike.bickelmaN@ble.de

**GUINEA
GUINÉE****CONIE Mamadou**

Directour General du Centre d'Appui aux Formalités d'Exportation
(CAFEX)
Ministere du commerce
RP M25 Conokry
Conakry,
Guinee
Tel. 00 224 63 85 25 33
Email. Conole_mamadou@yaluo.fr

HONDURAS**PAGUADA Rubio Juan Carlos**

Ingeniero Agrónomo
Secretaria de Agricultura y Ganadería (SAG), Servicio Nacional de
Sanidad Agropecuaria (SENASA)
Boulevard Miraflores Ave. La Fao, contiguo Injupem, Tegucigalpa,
M.D.C., Honduras
Tel. (504) 9581-5357
Fax. (504) 2231-0786
Email. jcpaguada@senasa-saq.gob.hn

**INDIA
INDE****REDDY Lachanna Shivarama**

Officer on Special Duty
Ministry of Agriculture, Government of India
Room No.440, Krishi Bhawan, Ministry of Agriculture, New Delhi,
India
Tel. (+91) 112 338 3627
Fax. +91 112 338 3712
Email. shivareddy22@yahoo.co.in

KHURANA Suresh Chander

Deputy Agricultural Marketing Adviser
Direcotrate of Marketing and Inspection, Ministry of
Agriculture, Government of India
CGO Complex, NH IV, Faridabad - 121001, Faridabad, India
Tel. (+91) 0129 241 5316
Fax. +91 0129 241 6568
Email. khurana183@gmail.com

PRASAD Devendra

Assistant General Manager
APEDA, Mministry of Commerce & Industry Government of India
APEDA, 3rd Floor, NCUI Building, 3 Siri Institutional Area, Opp.
Asian Games Village Hauz Khas
New Delhi 110016, India
Tel. (+91) 112 653 4175
Fax. +91 112 651 9259
Email. devendraprasad62@gmail.com
aqmqc@apeda.gov.in

KHURANA Suresh Chander

Deputy Agricultural Marketing Adviser
Direcotrate of Marketing and Inspection, Ministry of
Agriculture, Government of India
CGO Complex, NH IV, Faridabad - 121001, Faridabad, India
Tel. (+91) 0129 241 5316
Fax. +91 0129 241 6568
Email. khurana183@gmail.com

**INDONESIA
INDONÉSIE****BUDI Gardjita**

Director of Quality and Standardization, DG
Marketing and Processing for Agricultural Products, Ministri of
Agriculture
Harsono RM. No 3 Ragunan, Jakarta Selatan, Indonesia
Tel. (+62 21) 781 5881
Fax. +62 21 781 1468
Email. gbudi.jkt@gmail.com

PASARIBU Charles Panahatan

Embassy's staff
Julio Verne #27, col. Polanco
México City
México
Tel. 52 55 5280 3449
Email. Economics3@hotmail.com

**IRAN
IRÀN****PARICHEHR Seyed Rahmatollah**

Fruits Offer
Ministry of Jihad-e-agriculture
No1.Plant production Building.Malekoshoraie Bahar
street.Taleghani Avenu, Tehran, Iran
Tel. 009 891 281 13043
Fax. 009 821 888 61394
Email. Fruits_agri.jahad@yahoo.com

**ITALY
ITALIE
ITALIA****IMPAGNATIELLO Ciro**

Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20. 00187 Rome Italy
Tel. + 39 06 46 65 60 46
Fax. + 39 06 48 80 273
Email. c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

SUMMO Oracio

Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
00187 Rome Italy
Tel. (+39) 0646656147
Fax. (+39) 0648800273
Email. o.summo@mpaaf.gov.it

**JAPAN
JAPON
JAPÓN****KONDO Yoshikiyo**

Associate Director (International Affairs)
Food Safety and Consumer Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo 100 – 8950
Japan
Tel. 81 33 50 28 732
Fax. 81 3 35 07 42 32
Email. yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp

**KENYA
KENIA****WASILWA Lusike**

Assistant Director, Horticulture and Industrial Crops
Kenya Agriculture Research Institute
P.O. Box 57811-00200
Nairobi, Kenya
Tel. (+254) 726-551-561
(+254) 733-971-245
Fax. (+254) 20-4183344
Email. lwasilwa@gmail.com
lwasilwa@kari.org

ONJOLO Samuel Omolo

Manager Agriculture
P.O Box 54 974-00200
Nairobi, Kenya
Tel. + 2547 722 31 51 65
Fax. (02) 60 40 31
Email. onjol@kebes.org
onjolos@gmail.com

MALAWI**MALIDADI Charles**

Principal Agricultural Scientist
Ministry of Agriculture and Food Security, Bvumbwe Agricultural
Research Station
P O Box 5748, Limbe, Malawi
Tel. (265) 999 728 882
Fax. (265) 1 471 323
Email. charlesmalidadi@yahoo.com

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA****ABBAS Ishak**

Senior Director Regulatory
Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA)
Bangunan FAMA Point, Lot 17304
Jalan Persiaran 1, Bandar Baru Selayang, 68100 Batu Caves,
Selangor, Malaysia
Tel. (603) 6126 2020
Fax. 603 6120 2064
Email. ishak@fama.gov.my

JUSOH Alias

Senior Assistant Director
Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA)
Bangunan FAMA Point, Lot 17304
Jalan Persiaran 1, Bandar Baru Selayang, 68100 Batu Caves,
Selangor, Malaysia
Tel. (603) 6126 2020
Fax. 603 6120 2064
Email. aliasj@fama.gov.my

**MOROCCO
MAROC
MARRUECOS****LAAOUANE Lahbib**

Delegué principal
Etablissement Autonome de Controle et de Coordination des
Exportations
E.A.C.C.E Tassila
Agadir, Maroc
Tel. (212) 528834 496
Fax. (212) 52 8338914
Email. laouanelahbib@gmail.com

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

JIMÉNEZ Rodríguez Gabriela Alejandra

Subdirectora de Normas
 Dirección General de Fomento a la Agricultura
 Subsecretaría de Agricultura
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
 Municipio Libre 377 Piso 2 Ala B, Col. Santa Cruz Atoyac,
 Delegación Benito Juárez
 CP. 03100, Ciudad De México, D.F.
 Tel. 38 71 10 00 ext. 34056
 Email. gjimenez.dgvd@sagarpa.gob.mx

ÁLVAREZ Jiménez María Elena

Jefa de Departamento
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
 Municipio Libre 377 Piso 2 Ala B, Col. Santa Cruz Atoyac,
 Delegación Benito Juárez, CP 3100
 Ciudad De México, D.F.
 Tel. 38 71 10 00 Ext. 34057
 Email. malvarez.sa@sagarpa.gob.mx

VAZQUEZ Morales Mateo

Asesor de la Delegación de México
 Miembro Vitalicio del Subcomité de Frutas y Hortalizas Frescas del CMCAC
 José Antonio Torres 804 Depto. 8, Col. Viaducto Piedad,
 Delegación Iztacalco
 Ciudad De México, D.F.
 Tel. 52 55 47 53 60 29
 Email. mateo36@livecom.mx

LÓPEZ Orduña José Armando

Director General
 Asociación De Productores Y Empacadores Exportadores De Aguacate De Michoacán, A.C.
 Av. Tlaxcala No. 1675, Col. Los Ángeles
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. (452) 50 3 30 00 ext. 06
 Fax. 452 52 8 96 00
 Email. direccion@apeamac.com

RAMÍREZ Meraz Moisés

Investigador
 INIFAP-México
 Carr. Tampico-Mante Km 55
 Cuauhtémoc, Tampico, CP 89610
 México
 Tel. (836) 2760168
 Fax. (836) 2760023
 Email. ramirez.moises@inifap.gob.mx

OCHOA Ascencio Salvador

Profesor Investigador Titular
 Facultad De Agrobiología
 Universidad Michoacana De San Nicolás de Hidalgo
 Paseo Lázaro Cárdenas Esquina Berlín, 60090
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. 452 52 46 520
 Email. sochoa@umich.mx

ESTRADA Navarrete Leticia

Sistema de Gestión de Calidad para Aguacate
 Unidad de Verificación
 5 de Febrero N° 68 Int. 9
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. (452) 527 2370 / (452) 527 2371
 Fax. 452 527 2370 ext.106
 Email. enleticia@hotmail.com

CORIA Avalos Víctor Manuel

Doctor en Ciencias
 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias
 Av. Latinoamericana No. 1101
 Uruapan, Michoacán
 México
 Tel. 452 523 7392
 Email. coria.victormanuel@inifap.gob.mx

OSUNA García Jorge Alberto

Investigador en Post cosecha e Inocuidad de Frutales
 INIFAP-C.E. Santiago Ixcuintla
 Km. 6 entronque Carretera Internacional a Santiago Ixcuintla
 Santiago Ixcuintla, Nayarit, México
 Tel. (323) 235 2031 Ext. 131
 Fax. (323) 235 0710
 Email. osuna.jorgealberto@inifap.gob.mx

TAPIA Vargas Luis Mario

Doctor en Ciencias
 INIFAP
 Av. Latinoamericana 1101
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. (452) 126 1643
 Fax. 452-524 9434
 Email. tapia.luismario@inifap.gob.mx

PÉREZ Domínguez Juan Francisco

Profesor Investigador
 INIFAP
 Kilómetro 8 Carretera Tepatitlán
 Lagos de Moreno, Col. Rancho las Cruces, Tepatitlán de Morelos,
 Jalisco
 México
 Tel. (378) 78 20 355
 Email. perez.juanfrancisco@inifap.gob.mx

OROZCO-SANTOS Mario

Doctor
 INIFAP
 Km. 35 carretera Colima-Manzanillo
 Tecomán, Colima
 México
 Tel. (313) 324 0133 / 324 3082 ext. 126
 Fax. (313) 324 0133
 Email. Orozco.mario@inifap.gob.mx

MONDRAGÓN Jacobo Candelario

Investigador
 INIFAP CIR Centro
 Km. 5.5 Carretera Celaya – San Miguel Allende
 GUANAJUATO, México
 Tel. (01) 461 611 53 23 Ext. 22
 Email. jacobo77@hotmail.com
mondragon.candelario@inifap.gob.mx

PAZ Vega Sergio

Vicepresidente
 Av. Tlaxcala 1675, Col. Los Ángeles
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. (452) 50 3 30 00 Ext. 06
 Email. spaz@freshdelmonte.com

LÓPEZ Rodríguez Salvador

Av. Prolongación Zaragoza 3303 Trojes de Oriente 1era Sección
 Aguascalientes, México
 Tel. (449)9967593
 Email. salvadorlopezagro@hotmail.com

AGUIRRE Ramírez Adriana

Av. Prolongación Zaragoza 3303 Trojes de Oriente 1era Sección
Aguascalientes, México
Tel. (449) 996 7593
Email. conaproch@prodigy.net.mx

SUÁREZ Brito Pamela

Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad Alimentaria
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional Comisión Federal
para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS),
Secretaría de Salud
Av. Monterrey No. 33 Piso 1 Colonia Roma
México D.F.
Tel. + (52) 50 80 52 00 ext. 1389
Fax. + (52) 55 5208 2974
Email. psuarez@cofepris.gob.mx

SÁNCHEZ Delgado Irma Rossana

Verificador Dictaminador Sanitario
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios
(COFEPRIS), Secretaría de Salud
Av. Monterrey No. 33 Piso 1 Colonia Roma
México D.F.
Tel. + (52) 50 80 52 00 ext. 1146
Fax. + (52) 55 5208 2974
Email. irsanchez@cofepris.gob.mx

RAMÍREZ Ramírez Alexis

Maestro en Economía
Secretaría de Economía
Insurgentes Sur 1940, Segundo Piso Col. Florida, Delegación
Álvaro Obregón, CP. 01030
México, D.F.
Tel. (55) 52 29 61 00 Ext. 34207
Email. alexis.ramirez@economia.gob.mx

PONTES Hernández Daniela

Maestra en Economía
Secretaría de Economía
Insurgentes Sur 1940, Segundo Piso Col. Florida, Delegación
Álvaro Obregón, CP. 01030
México, D.F.
Tel. (55) 52 29 61 00 Ext. 34236
Email. daniela.pontes@economia.gob.mx

NETHERLANDS**PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****HAMMER Leonora**

Asesor de la Embajada de Países Bajos
Vasco de Quiroga 3000-7
México D.F.
Tel. (55) 52589921 Ext. 205
Fax. 55 52 58 81 39
Email. mex-lnv@minbuza.nl

PANAMA**PANAMÁ****JUÁREZ Maure Buenaventura**

Jefe de Inocuidad de Alimento
Dirección Nacional de Sanidad Vegetal
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
Rio Tapia, Tocumen
Panamá, Panamá
Tel. (507) 6789-2515
Fax. (507) 266-0472
Email. bjarez@mida.gob.pa

PARAGUAY**PINTOS Cortessi Carmen Viviana**

Ing. Agr., Jefe de Departamento de Calidad e Inocuidad Vegetal
SENAVE
Humaita 145 c/ Nuestra Sra. de la Asunción
Asunción, Paraguay
Tel. 0981 310 314
Fax. 021 441 549
Email. vivi-pintos@hotmail.com

PHILIPPINES**FILIPINAS****GUIANG Edna**

CHAIRPERSON, Sub-Committee on Fresh Fruits and Vegetables-
NCO
Bureau of Plant Industry
692 San Andres St., Malate, Manila, Philippines
Tel. (632) 5240779
Fax. (632) 5217650
Email. edna.guiang@yahoo.com

DE LA CRUZ Israel

Senior Science Research Specialist
Bureau of Agriculture & Fisheries Product Standards
BPI Compound, Visayas Avenue
Diliman, quezon City
Philippines
Tel. (+63 2) 455 2858
Fax. +63 2 455 2858
Email. Israel.delacruz@phikappaphi.up.edu.ph

SENEGAL**SÉNÉGAL****HANNE Alhousseynou Moctar**

Chef de Bureau Quarantine des Plantes et Point Focal
SPS/Senegal
Ministère de l'Agriculture et Equipement Rural Direction de la
Protection des Végétaux
Tel. (221) 776 4075 17
Fax. (221) 33 8 34 28 54
Email. almhanne@yahoo.fr

SLOVAKIA**SLOVAQUIE****ESLOVAQUIA****DŽANIBEKOVÁ Jana**

Counsellor / Embassy of the Slovak Republic in Mexico
Julio Verne 35
11 560 México
Tel. 0052-55-5280 6669
Fax. 0052-55-5280 6294
Email. emb.mexico@mzv.sk

SOUTH AFRICA**AFRIQUE DU SUD****SUDÁFRICA****MOSOME Mooketsi Lucas**

Chief
Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Private Bag X343
Pretoria, South Africa
Tel. +2712 319 7334
Fax. +2712 319 6055/ 6265
Email. MooketsiMo@daff.gov.za

BOITSHOKO Ntshabele

Director
 Food Safety and Quality Assurance
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Private Bag X343
 Pretoria, South Africa
 Tel. +2712 319 7304
 Fax. +2712 319 67 64
 Email. BoitshokoN@daff.gov.za

SPAIN**ESPAGNE****ESPAÑA****CAMPS Almiñana Jaime**

Jefe de Área / Ministerio de Economía y Competitividad
 Paseo de la castellana, 162. Planta 6ª
 28046 Madrid
 España
 Email. jcamp@comercio.mineco.es

CALDERÓN Moreno Manuel María

Consejero de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente –
 Embajada de España en México
 Hegel 713- Col. Bosque de Chapultepec
 México D.F
 México
 Email. coagrimex@prodigy.net.mx

GUNTIÑAS Rubio Helena

Jefe de Servicio Técnico
 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
 C/ Alfonso XII 62- 3er planta
 Madrid España
 Tel. (34) 913 476602
 Fax. (34) 91 34 76 620
 Email. hguntinas@magrama.es

SWITZERLAND**SUISSE****SUIZA****BOSS Manuel**

Collaborateur Scientifique
 Office fédéral de l'agriculture OFAG, Marchés et Affaires
 Internationales, Produits végétaux
 Mattenhofstrasse 5
 CH-3003 Berne
 Suisse
 Tel. +41 31 322 25 26
 Fax. +41 31 322 26 34
 Email. manuel.boss@blw.admin.ch

THAILAND**THAÏLANDE****TAILANDIA****KOSIYACHINDA Suraphong**

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and Vegetables
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
 Bangkok THAILAND
 Tel. (662) 561-2277 Ext. 1413
 Fax. (662) 561-3373

PHONKLIANG Korwadee

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
 Bangkok THAILAND
 Tel. (662) 561-2277 Ext. 1413
 Fax. (662) 561-3373
 Email. korwadeep@hotmail.com

JATUPORN PONG Chutiwan

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
 Bangkok, Thailandia
 Tel. (662) 561-2277 Ext. 1414
 Fax. (662) 561-3373
 Email. chutiwan@acfs.go.th

CHANBUEY Kulpipith

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
 Bangkok THAILANDIA
 Tel. (662) 561-2277 Ext. 1415
 Fax. (662) 561-3373
 Email. jaae1199@yahoo.com

UNITED STATES OF AMERICA**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****LAFOND Dorian**

International Standards Coordinator / Office of the Deputy
 Administrator
 Stop 0235: 1400 independence ave. SW
 Washington DC 20205-0235
 United states of America
 Tel. (202) 690 4944
 Fax. (202) 720 0016
 Email. dorian.lafond@ams.usda.gov

MU Dongmin

Product Evaluation and Labeling Team
 Food Labeling and Standards Staff
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel. +1 240 402 1775
 Fax. + 202 720 3157
 Email. Don.Mu@fda.hhs.gov

LOWERY Kenneth

International Issues Analyst / U.S. Codex Office
 1400 independence Ave SW, room 4861
 Washington, DC 20250-3700
 Tel. +1 202 690 4042
 Fax. +1 202 720 3157
 Email. kenneth.lowery@fsis.usda.gov

YEMEN**YÉMEN****SAEED Nasr**

Specialist
 Yemen Standardizations Metrology and Quality Control
 Organization
 Al –Zubairy st. Sana'a Sana'a
 Republic of Yemen Sana'a
 Tel.00967-700171172
 Email. codex.yemen@gmail.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
(UNECE)
Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa
(CEPE)**

MALANITCHEV Serguei

Chief, Agricultural Standards UNIT / UNECE
UN Economic Commission of Europe
Palais des Nations, 1211 Geneva 10
Switzerland
Tel. 41 22 91 74 146
Fax. 41 22 917 06 29
Email. serguei.malanitchev@unece.org

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

BRISCO López Gracia Teresa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel. +39 06 570 52700
Fax. +39 06 570 54593
Email. gracia.brisco@fao.org

HEILANDT Tom

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel. +39 06570 54384
Fax. +39 06570 54593
Email. tom.heilandt@fao.org

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARÍA TÉCNICA**

Vizueth Chávez Michelle

Subdirectora para la Atención del Codex Alimentarius y otros
Organismos
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext. 43218
Fax. 5520 9715
Email. codexmex@economia.gob.mx

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

Contreras Zubieta Ana Laura

Jefe de Departamento de Enlace y Logística con Organismos
Internacionales de Normalización
Dirección de Normalización Internacional
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
Email. ana.contrerasz@economia.gob.mx

Flores Guerrero Víctor Fabian

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Garduño Ramírez Lizbeth

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Hernández Serrano Melanie

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Hernández Soto Vanesa

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Montero Herrera Susana Jacqueline

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Romero Ana Luisa

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Vázquez Salvador Patricia

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

APÉNDICE II

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE

(Revisión de la CODEX STAN 197-1995)

(En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos de *Persea americana* Mill., de la familia *Lauraceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates 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 aguacates deberán:

- estar enteros;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por 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 humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.

2.1.1 Los aguacates deberán haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El fruto maduro no deberá tener sabor amargo.

El desarrollo y condición de los aguacates 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 frutos deberán alcanzar un contenido mínimo de materia seca¹ en la cosecha, según variedad, medida por secado a peso constante:

- 21% para la variedad Hass;
- 20% para las variedades Torres, Fuerte, Pinkerton, Edranol y Reed;

Otras variedades incluidas las variedades Antillanas/Indias Occidentales/Guatemaltecas pueden presentar un contenido menor de materia seca.

¹ Este requisito aplica a lotes de frutos y no a frutos individuales.

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría “Extra”

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser característicos de la variedad. 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. Si presenta pedúnculo deberá estar intacto.

2.2.2 Categoría I

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

- defectos leves de forma y coloración;
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 4 cm².

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los aguacates 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 aguacates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y coloración;
- defectos de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 6 cm².

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los aguacates se pueden clasificar por calibres mediante una de las siguientes opciones:

- a) Por el peso del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Peso (en gramos)
2	> 1220
4	781 – 1220
6	576 – 780
8	456 – 576
10	364 – 462
12	300 – 371
14	258 – 313
16	227 – 274
18	203 – 243

Código de calibre	Peso (en gramos)
20	184 – 217
22	165 – 196
24	151 – 175
26	144 – 157
28	134 – 147
30	123 – 137
32	80 – 123 (sólo para la variedad Hass)

El peso mínimo para los aguacates de las variedades Antillanas/Indias Occidentales/Guatemaltecas y otras variedades no definidas es de 170 g.

b) Por número de frutas en el envase (conteo): Para asegurar la homogeneidad de calibre entre los frutos en el mismo envase cuando se hayan clasificado por conteo, el peso del fruto más pequeño no deberá ser menor al 75% del peso del fruto más grade en el mismo envase.

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 aguacates 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 aguacates 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. Dentro de esta tolerancia no se permitirá más de 1% de aguacates afectados por podredumbre.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los aguacates afectados por podredumbre que no deberá ser mayor al 2%.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior 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 aguacates del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los aguacates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos², 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 aguacates 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 la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los aguacates. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

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

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar 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. Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)³.

6.2.2 Naturaleza del Producto

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

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre, expresado en peso mínimo y máximo en gramos o por número (conteo);
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

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

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).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA

(En el Trámite 8)

**ANTEPROYECTO PROPUESTO PARA LA SECCIÓN 3: DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE
Y LA SECCIÓN 5.1 HOMOGENEIDAD**

(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las frutas de variedades comerciales de granadas obtenidas de *Punica granatum* L., de la familia *Punicaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las granadas destinadas 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, las granadas deberán estar:

- enteras;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- limpias, y exentas de cualquier materia extraña visible;
- 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;
- exentas de daños causados por congelación;
- exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exentas de quemadura producida por el sol que afecten los arilos del fruto.

2.1.1 Las granadas deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.

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

2.2.1 Categoría "Extra"

Las granadas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

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

- defectos ligeros de forma;
- defectos ligeros de coloración;
- defectos ligeros de la piel incluyendo grietas.

En ningún caso los defectos deberán afectar al arilo del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las granadas 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 las granadas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel incluyendo las grietas.

En ningún caso los defectos deberán afectar los arilos del fruto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre de la granada se puede determinar por conteo, diámetro o peso o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. En dichos casos, el envase deberá presentar la etiqueta correspondiente.

- A. Cuando se clasifica por conteo, el calibre se determina de conformidad con el número de frutas por envase.
- B. La granada se puede clasificar por diámetro (el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto).

El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Cuadro A Diámetro

Código de Calibre		Diámetro mm
1	A	≥81
2	B	71 - 80
3	C	61 - 70
4	D	51 - 60
5	E	40 - 50

- C. La granada se puede clasificar por peso (el peso individual de cada fruta).

El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Cuadro B Peso

Código de calibre		Peso (g)
1	A	>501
2	B	401 – 500
3	C	301 – 400
4	D	201 – 300
5	E	125 – 200

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

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

4.1.2 Categoría I

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

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las granadas 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 aptas para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de las granadas 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 granadas del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si están clasificados por calibre). Los envases destinados a la venta pueden contener mezclas de diferentes colores y calibres siempre y cuando la calidad sea uniforme y el origen de cada variedad sea el mismo.

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

5.2 ENVASADO

Las granadas 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.

Las granadas 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 la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las granadas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, calibre (si está clasificado por calibre) de conformidad con uno de los siguientes métodos: conteo, código y rango de calibres; rango de calibres.

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.

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 si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (cuando corresponda).

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 (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) de conformidad con uno de de los siguientes métodos:
 - o Conteo,
 - o Código y rango de calibre,
 - o Rango de calibre.
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)**7. CONTAMINANTES**

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

APÉNDICE IV

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADILLA (*Passiflora ligularis* Juss)

(En el Trámite 5)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma aplica a las variedades comerciales de granadilla obtenidas de *Passiflora ligularis* Juss de la familia *Passifloraceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen las granadillas destinadas 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, las granadillas deberán estar:

- enteras,
- de apariencia fresca
- de consistencia firme;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- limpias y 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;
- dotadas de un pedúnculo hasta el primer nudo;
- exentas de hundimientos;
- exentas de grietas.

2.1.1 Las granadillas deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez¹, de conformidad con los criterios propios de la variedad y la zona en que se producen.

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

2.2.1 Categoría "Extra"

Las granadillas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

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

- defectos leves de forma;
- defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deberán superar el 10 % de la superficie total del fruto.
- defectos leves de coloración.

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

2.2.3 Categoría II

¹ La madurez de las granadillas puede medirse visualmente a partir de su coloración externa y confirmada al examinar el contenido de sólidos solubles totales, acidez titulable.

Esta categoría comprende las granadillas que no califican para ser incluidas 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 las granadillas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma como una prolongación de la zona cercana al pedúnculo;
- defectos de la corteza como cicatrices o rugosidad. Estos defectos no deberán superar el 20 % de la superficie total del fruto.
- defectos de coloración.

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

[La granadilla se puede clasificar por diámetro, número o peso.] Cuando se clasifica por diámetro, el calibre se determina con base en el diámetro de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Diámetro (en mm)
A	≥ 78
B	77 – 67
C	66 – 56

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

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

4.1.2 Categoría I

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

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de granadillas 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 aptas para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

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

5.2 ENVASADO

Las granadillas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos², 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 granadillas 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

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

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para garantizar la manipulación, el transporte y la conservación adecuada de las granadillas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. **MARCADO O ETIQUETADO**

6.1 **ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR**

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), 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, "Granadilla (*Passiflora ligularis* Juss)" 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 el envío.

6.2.1 **Identificación**

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).³

6.2.2 **Naturaleza del Producto**

Nombre del producto "Granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

6.2.3 **Origen del Producto**

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

6.2.4 **Especificaciones Comerciales**

- Categoría;
- Calibre (código de calibre);
- Peso neto (facultativo).

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

7. **CONTAMINANTES**

7.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. **HIGIENE**

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones adecuadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

³ La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en código, la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes) se debe indicar cerca de ésta.

APÉNDICE V

PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA OKRA FRESCA

Antecedente

La Okra (*Abelmoschus esculentus*) también conocida como dedos de dama o gumbo, es una planta de floración de la familia Malvaceae. Es valorada por sus vainas de semilla comestibles de color verde. La planta se cultiva en regiones tropicales, subtropicales y cálidas de todo el mundo. La okra es una importante hortaliza de los países tropicales y es popular entre los consumidores de Camerún, Ghana, India, Irak, Nigeria, Pakistán, Suiza, Emiratos Árabes Unidos y Estados Unidos de Norteamérica. Se cree que se originó en África, y actualmente se cultiva en la mayoría de las regiones tropicales y subtropicales del mundo. India, Pakistán, Irak, etc., son los principales países de cultivo de Okra.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo del trabajo es establecer una norma mundial para la okra, obtenida de las variedades *Abelmoschus esculentus* L. Moench de la familia *Malvaceae*, la cual se debe suministrar fresca al consumidor después de su acondicionamiento y envasado adecuados. El objetivo de esta norma es considerar las características para el consumo fresco de la okra, dentro del marco de un documento internacional.

2. Pertinencia y actualidad

Debido a la creciente tendencia de producción y comercialización a nivel mundial, es necesario establecer una norma que cubra la inocuidad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se haya acordado internacionalmente por consenso entre los principales países productores y comercializadores. Más importante aún, la situación actual de la okra no se limita a ninguna región en particular, y por lo tanto justifica la elaboración de una norma internacional que corresponda a la verdadera posición de la okra como un producto cada vez más valioso en todo el mundo. Además, la elaboración de una Norma del Codex para la okra ayudará a proteger la salud del consumidor y promover prácticas equitativas de comercio, de conformidad con los diferentes acuerdos internacionales.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los puntos más relevantes que pueden ser considerados se relacionan con:

- Establecer los requisitos mínimos de la okra con los cuales se deberá cumplir, independientemente de la categoría de calidad.
- Definir las categorías para clasificar a la okra por sus características.
- Considerar las categorías de calibre para comercializar la okra dependiendo de su longitud.
- Establecer la tolerancia de calidad y calibre que se puede permitir para la okra contenida en un envase.
- Incluir las disposiciones que se van a considerar con respecto a la homogeneidad del producto envasado y el envase utilizado.
- Incluir disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados.
- Incluir disposiciones para contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en Alimentos.
- Incluir disposiciones para la higiene y manipulación con referencia al Código Internacional Recomendado para Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene en los Alimentos.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**Criterio General**

La okra viene en diferentes variedades y calibres. Generalmente, el calibre determina el consumo de okra en una receta. Por lo tanto, la comercialización de la okra se hace de acuerdo a su calidad y calibre. Una norma internacional para la okra, que proteja al consumidor de prácticas fraudulentas y así como su salud, apoyará al comercio internacional eliminando obstáculos.

Criterios aplicables a los productos**(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países**

Se reporta que la producción total de okra es de 6,48 millones de MT's durante el 2009. Ésta se cultiva principalmente en la India, Nigeria, Sudán, Pakistán, Ghana, Egipto, Benín, Arabia Saudita, México y Camerún. El área y la producción más grande se encuentran en India, seguido por Nigeria, Sudán e Irak.

PRODUCCIÓN DE OKRA

Cant. (en MTs)

PAÍS	2007	2008	2009
Burkina Faso	27000	22433	17838
Benin	49122	48060	49143
Costa de Marfil	112537	115913	115000
Camerún	40552	41585	40000
Egipto	117940	104690	100000
Ghana	108000	89731	71350
Guatemala	6375	6018	6209
India	4070000	4179000	4528000
Irak	140579	132015	152751
Jordania	-	5550	-
México	35946	35711	28671
Nigeria	1280000	1039000	826170
Omán	-	-	5400
Filipinas	27886	29485	29710
Pakistán	103659	114657	116096
Arabia Saudita	55000	52000	56974
Senegal	11835	4700	3200
Sudán	216950	223650	249000
República Árabe de Siria	15290	20100	13812
Turquía	36992	37543	38432
Estados Unidos de América	10000	9673	9825
República de Yemen	20730	21530	22519

Fuente: De acuerdo a lo proporcionado por los gobiernos nacionales y a FAOSTAT.

Patrón de Comercio Internacional en Okra

Cant. (MTs)

PAÍS EXPORTADOR	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Egipto	26,00	53,00	110,00	110,00	-	-
Grecia	-	-	-	-	0,035	0,180
Hong Kong, Región Administrativa Especial	-	-	-	2,914	4,132	0,027
India	24317	43513	38098	55311	73161	69963
Japón	-	-	-	1374,76	1352,21	1815,64
Jordania	6,00	14,00	653,00	3,00	11,00	-
Malasia	1,00	-	-	-	-	-
Pakistán	-	-	-	1987	1875	2100

Fuente: De acuerdo a lo proporcionado por los gobiernos nacionales

Cant. (MTs)

PAIS IMPORTADOR	2005	2006	2007	2008	2009
Kuwait	40	9	87	87	-
Malasia	3	27	10	-	-
Suiza	150	410	391	401	370
Emiratos Árabes Unidos	-	5	36	-	-
Estados Unidos de América	39145	38694	40601	38223	34995

Fuente: De acuerdo a lo proporcionado por los gobiernos nacionales.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Como se mencionó anteriormente, la okra se comercializa de acuerdo a las variedades y calibres. El calibre de la okra tiene un amplio rango de variación de más de 11 cm de largo con respecto a la okra tierna. Actualmente, EEUU e India tienen legislaciones nacionales (calidad y normas de clasificación) para la okra. ISO y CEPE no tienen norma para la okra. Este nuevo trabajo proporcionará una directriz que podrá ser utilizada por los países para desarrollar sus propias normas de calidad y de clasificación para la okra, y cuando se apliquen internacionalmente, puede asistir proporcionando un enfoque armonizado.

(c) Mercado internacional o regional potencial

La importación de la okra en la mayoría de los países se está incrementando. El comercio se puede mejorar desarrollando la calidad y las normas de clasificación para la okra.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de la okra desde su cultivo hasta la cosecha, variedades de cultivares, composición, calidad y envasado llevan a adecuar parámetros para la normalización del producto.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuesta.

No existe norma general de producto que cubra a la okra. Actualmente, el calibre es el único criterio tomado en consideración. Por lo tanto, el nuevo trabajo mejorará la protección al consumidor y facilitará el comercio de la okra estableciendo una norma de calidad acordada internacionalmente, que cubra el mínimo de requisitos, categorías, calibre, color, homogeneidad, envasado, etc.

(f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi-elaborados o elaborados

Una sola norma para la okra cubrirá todas las variedades de okra comercializadas en todo el mundo.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

No hay ninguna otra organización internacional que haya llevado a cabo una norma internacional para la okra. Incluso ISO y la CEPE no han llevado a cabo un trabajo sobre ésta. Por lo tanto, este nuevo trabajo no duplica la labor emprendida por otras organizaciones internacionales.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una Norma del Codex para la okra se da de acuerdo al objetivo estratégico para que los países promuevan en su legislación nacional la aplicación máxima de las Normas del Codex, y facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es pertinente para la Actividad 1.2 "Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos" del Plan Estratégico 2008-2013. El nuevo trabajo contribuye a establecer los requisitos mínimos de calidad de la okra para el consumo humano, las diferentes categorías basadas en los parámetros de calidad y el calibre, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

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

Esto se propone como una nueva norma mundial y no tiene relación con algún otro texto existente del Codex acerca de este tema, excepto que la norma hará referencia a las normas correspondientes y textos afines, que hayan sido desarrollados por los comités de asuntos generales. De hecho, no existe una norma, comparable para la okra, que haya sido respaldada por algún organismo mundial incluyendo ISO y la CEPE.

La propuesta para la elaboración de una Norma del Codex para la Okra es parte de los Términos de Referencia del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas. Este nuevo trabajo ha sido recomendado por el CCFFV en su 16ª reunión.

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No hay necesidad de obtener asesoría científica especializada.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedente de organizaciones exteriores

No hay necesidad de contribución técnica por parte de organismos externos.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

FECHA	PROCEDIMIENTO
Septiembre, 2012 CCFFV	India: Presentación de la propuesta CCFFV: Acuerdo para iniciar el nuevo trabajo sobre un Anteproyecto de Norma Codex para la Okra.
Junio/Julio, 2013 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Examen Crítico: Recomendación para iniciar un nuevo trabajo sobre un Anteproyecto de Norma para la Okra. CAC: Aprobación del Nuevo trabajo. Circulación del Anteproyecto de Norma para los comentarios en el Trámite 3.
Mayo, 2014	CCFFV: Consideración del Anteproyecto de Norma en el Trámite 4.
Junio /Julio, 2014 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5. CAC: Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. <u>Se harán esfuerzos para adoptar la norma en el Trámite 5/8 en junio/julio del 2014, dependiendo de las aportaciones pertinentes de los miembros.</u>
Septiembre, 2015 CCFFV	CCFFV: Consideración del Proyecto de Norma en el Trámite 7.
Junio /Julio, 2016 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8. CAC: Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para la Okra).

APÉNDICE VI

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LA PAPA CULTIVADA FRESCA

Antecedente

La papa cultivada (*Solanum tuberosum*) es un cultivo de tubérculo almidonoso de la familia de las Solanáceas. La papa cultivada es originaria de la región de los Andes en América del Sur y se dice que fue introducida en Europa en el siglo 16. La papa cultivada es un cultivo de corta duración capaz de producir un alto rendimiento por unidad de área y tiempo. Son blancas, rosas, rojas, azules o de flores moradas con estambres amarillos. En general, la variedad de tubérculos con flores blancas tienen cáscaras blancas, mientras que aquellas variedades con flores de colores tienden a tener cáscaras ligeramente rosadas. La principal especie cultivada en el mundo es la *Solanum tuberosum* comúnmente conocida como papa.

1. Objetivo and ámbito de aplicación de la norma

El propósito de este trabajo es establecer una norma mundial con el objeto de proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional.

El alcance de la norma es la papa cultivada obtenida de las variedades comerciales de *Solanum tuberosum*, la cual debe suministrarse fresca al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papas cultivadas destinadas a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

La papa se cultiva en diversas áreas del mundo. Es comercializada a nivel mundial y no se limita a alguna región en particular y, por consiguiente, se justifica la elaboración de una norma internacional. Por lo tanto, es necesario establecer una norma que cubra la inocuidad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se haya acordado internacionalmente por consenso entre los principales países comercializadores.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los puntos más relevantes que pueden ser considerados se relacionan con:

- Establecer los requisitos mínimos de la papa cultivada con los cuales se deberá cumplir, independientemente de la categoría de calidad.
- Definir las categorías para clasificar la papa cultivada de acuerdo con sus características.
- Considerar las categorías de calibre para comercializar la papa cultivada dependiendo de su calibre.
- Establecer los límites de tolerancia en cuanto a la calidad y calibre que se pueden permitir en la papa cultivada contenida en un envase.
- Incluir las disposiciones que se van a considerar con respecto a la homogeneidad del producto envasado y el envase utilizado.
- Incluir disposiciones para el etiquetado y el marcado del producto de acuerdo con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados.
- Incluir disposiciones para contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en Alimentos.
- Incluir disposiciones para la higiene y manipulación con referencia al Código Internacional Recomendado para Prácticas de Higiene – Principios Generales de Higiene en los Alimentos.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**Criterio General**

La elaboración de la norma para la papa cultivada sería beneficiosa sobre todo para los países en desarrollo, debido a que dichos países son los mayores productores, exportadores y consumidores de papa cultivada. Es necesario que la calidad del producto cumpla con las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de inocuidad.

Criterios aplicables a los productos**(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países**

De acuerdo con datos de la FAO, la producción y comercio a nivel mundial ha sido variable. Para 2010, China fue el país con el área cultivada y la producción más grande (74,8 millones de MT), seguida por India, la Federación Rusa, los Estados Unidos de América, Alemania y Polonia. Los datos de producción y comerciales para los últimos tres años se encuentran en el Anexo I y II respectivamente. A partir de los datos, es posible ver que la papa cultivada se produce y comercializa en todo el mundo.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

La Organización Internacional de Normalización (ISO) 2165:1974 ha desarrollado una norma una norma general básica de directrices para el almacenamiento de la papa cultivada. El trabajo también ha sido llevado a cabo por otras organizaciones internacionales, tal como la CEPE. Por lo tanto, se pueden tomar en consideración estos aspectos mientras se desarrolla la norma del Codex para la papa cultivada.

El comercio internacional se ha visto afectado ampliamente debido a la falta de normalización internacional para la papa cultivada. Los importadores prefieren importar hortalizas basadas en una norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría normas específicas reconocidas internacionalmente con el fin de mejorar el comercio internacional y adaptarse a los requisitos del importador.

(c) Mercado internacional o regional potencial

La importación de papa cultivada se está incrementando debido a la incorporación de más países a esta actividad. La papa cultivada viene en diferentes variedades, calibres y color. Generalmente, el calibre es el único criterio tomado en consideración. Por lo tanto, el desarrollo de normas de calidad/clasificación para la papa cultivada ayudará a mejorar el comercio.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de la papa cultivada, desde su cultivo hasta la cosecha, las variedades de cultivar, composición calidad y envasado llevan a la necesidad de adecuar parámetros para la normalización del producto.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe norma general de producto que cubra a la papa cultivada. La norma propuesta tratará problemas relacionados con los requisitos mínimos, categorías, calibre, color, homogeneidad, envasado, etc.

(f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi-elaborados o elaborados

Una sola norma para la papa cultivada cubrirá todas las variedades de papa cultivada comercializadas alrededor del mundo.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

No hay ninguna otra organización internacional que haya llevado a cabo la norma internacional para la papa. Sin embargo, se han desarrollado normas nacionales por Filipinas e India. Las normas internacionales existentes que se pueden considerar mientras se desarrolla la norma para las papas cultivadas son:

- a. Norma de la CEPE concerniente a la comercialización y control de calidad de papa tierna y papa cultivada 2011 (FFV-52: Papas Tierna y Cultivadas -2011).
- b. Las Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas Frescas de la OCDE: Papas Tiernas y cultivadas.
- c. ISO 2165:1974 Papas cultivadas – Guía de almacenamiento.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una Norma del Codex para la papa cultivada se da de acuerdo al objetivo estratégico para que los países promuevan la aplicación máxima de las Normas del Codex y facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es pertinente para la Actividad 1.2 "Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos" del Plan Estratégico 2008-2013. La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a establecer los requisitos mínimos de calidad para la papa cultivada fresca para el consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas justas en el comercio de alimentos.

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

La propuesta para la elaboración de la Norma del Codex para la Papa Cultivada es parte de los términos de referencia del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No se prevé asesoramiento científico de expertos.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma precedente de organizaciones exteriores

Se considerarían las normas de la CEPE e ISO existentes mientras se desarrolla la norma para las papas cultivadas.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

FECHA	PROCEDIMIENTO
Sep, 2012 CCFFV	India - Presentación de la propuesta CCFFV - Acuerdo para iniciar el nuevo trabajo sobre un Anteproyecto de Norma Codex para la Papa Cultivada.
Junio /Julio 2013 CCEXEC/CAC	CCEXEC - Examen Crítico: Recomendación para iniciar un nuevo trabajo sobre el Anteproyecto de Norma para la Papa Cultivada. CAC - Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del Anteproyecto de Norma para comentarios en el Trámite 3.
Mayo, 2014	CCFFV – Consideración del Anteproyecto de Norma en el Trámite 4.
Junio /Julio 2014 CCEXEC/CAC	CCEXEC – Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5. CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. <u>Se harán esfuerzos para la adopción de la norma en el Trámite 5/8 en junio/Julio de 2014, dependiendo de la información que proporcionen los miembros.</u>
Septiembre, 2015 CCFFV	CCFFV – Consideración del Proyecto de Norma en el Trámite 7.
Junio /Julio 2016 CCEXEC/CAC	CCEXEC – Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8. CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para la Papa Cultivada)

APÉNDICE VII

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Nota de la Secretaría: En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

{texto}: Textos que explican el empleo del modelo. Estos textos no aparecerán en las normas.

<texto>: Textos optativos o para los cuales existen varias alternativas posibles en función del producto de que se trate.

Norma del Codex para (nombre del producto)

NORMA DEL CODEX (número de la norma) (año de la primera adopción)

INTRODUCCIÓN

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

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad e inocuidad para {nombre del producto} después de su acondicionamiento y envasado.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a {nombre del producto} de variedades (cultivares) obtenidos/as de {nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del autor} que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los/las {nombre común del producto} destinados/as a la elaboración industrial.

{De acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica el nombre taxonómico cuyo rango es inferior a la especie (por ejemplo, variedades, subespecies, forma) debe ser seguido sólo por el nombre del autor del rango más bajo. Ejemplo: *Apium graveolens* L. pero *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sin la letra L. después de *Apium graveolens*.)}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

[Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- para los productos clasificados en categorías que no sean la "Extra", un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular / vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular / vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.]

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los/las {nombre común del producto} deberán estar:

- enteros(as) / intactos(as) {Se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto.};
- sanos/as, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible {En relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto.};

- [prácticamente exentos/as de plagas;
- <exentos/as de daños causados por plagas que afecten la pulpa*>;

- <prácticamente exentos/as de daños causados por plagas**>];

{Las dos opciones relativas a los daños causados por plagas se pueden aplicar como sigue:

* Esta disposición es apropiada para el producto que tiene una piel que lo protege la pulpa apropiadamente como las manzanas, ciruelas, frutos cítricos, etc. En este caso, los daños causados por plagas que afectan solo la pulpa estarán cubiertos por las disposiciones sobre los defectos de la piel in se sección sobre clasificación.

** Esta disposición es apropiada para el producto que tiene una piel fina que permite a las plagas de afectar la pulpa fácilmente como las frutas de baya, hortalizas de hoja, etc.

- exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño¹.

{Se podrán elaborar disposiciones para normas específicas según la naturaleza del producto.}

2.1.1 Los/las {nombre del producto} deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de < cosecha, recolección > y la zona en que se producen.

<Los/las {nombre del producto} deberán estar suficientemente desarrollados/as y presentar un grado de madurez satisfactorio dependiendo de la naturaleza del producto.>

El desarrollo y condición de los/las {nombre del producto} deberán ser tales que les permitan:

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

2.1.2/2.2 Requisitos de Madurez

{Para elaborar según la naturaleza del producto.}

2.2 CLASIFICACIÓN

Los/las {nombre del producto} se clasifican en <dos/tres> categorías, según se define a continuación:

{En normas específicas para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos.}

2.2.1 Categoría “Extra”

Los/las {nombre del producto} de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as 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.

<Ellos/as deberán:

-
->

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}

2.2.2 Categoría I

Los/las {nombre del producto} de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Ellos/as deberán:

-
->

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}

- 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 defecto ligero de forma;
- Defectos ligeros de coloración;

¹ Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con los textos pertinentes del Codex.

- Defectos ligeros de la piel / cáscara.

.....

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa [de la fruta / del fruto / del producto / etc.].>

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los/las {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

<Ellos/as deberán:

-
-

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}>

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre del producto} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- Un defecto de forma;
- Defectos de coloración;
- Defectos de la piel / cáscara.

.....

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa [de la fruta / del fruto / del producto / etc.].>

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

{Disposiciones, según la naturaleza del producto}

El calibre (tamaño) se determina por el {diámetro, longitud, peso, circunferencia, según la naturaleza del producto}, <de acuerdo con el siguiente cuadro:>

Código de Calibre {letras, números, etc. según las prácticas comerciales}	{Diámetro, longitud, peso, etc.} {según la naturaleza del producto}

El calibre (tamaño) mínimo deberá ser ...

<Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre productos en el mismo envase² no deberá exceder / ser superior / mayor de ...>

<No se aplican las disposiciones de calibre para {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría según la naturaleza del producto}.>

{Añadir disposiciones para calibres (tamaños) mínimos y máximos y rango de calibres, según la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las categorías individuales.}

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

En todas las etapas de comercialización se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote 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/las {nombre del producto} 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.

Se permitirá una tolerancia total del 5%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0,5% puede consistir en productos que satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II.

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} 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.

Se permitirá una tolerancia total del 5%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por podredumbre.

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las/las {nombre del producto} 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.

² {Definiciones para los fines de esta Norma:

El término "envase" cubre los "envases destinados a la venta al consumidor" y los "pre-ensados (pre-embalados)".

Los envases, incluido su contenido, se envasan individualmente como parte de un lote. El acondicionamiento (ensado) está concebido de tal forma que facilite el transporte y la manipulación de los envases destinados a la venta al consumidor o de los productos a granel o calibrados (clasificados), con el fin de evitar daños por manipulación física y transporte. El envase puede constituir un envase de venta al consumidor. No se consideran envases los contenedores ("containers") transportados por vía terrestre, aérea o marítima.

Los envases destinados a la venta al consumidor, incluido su contenido, se envasan individualmente como parte de un lote. El acondicionamiento (ensado) de estos envases está concebido de manera que constituya una unidad de venta destinada al usuario o consumidor final en el punto de compra.

De conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados, se aplicarán las siguientes definiciones para:

Envase: Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos pre-ensados cuando se ofrece al consumidor.

Lote: Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

Pre-ensado: Todo alimento envuelto, embalado o empaquetado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

Se permitirá una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más del 2% puede consistir en productos afectados por podredumbre.

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías: el 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

Para todas las categorías {sin embargo, para las normas específicas, se podrán redactar disposiciones diferentes según las categorías particulares}: se permitirá una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de los/as {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

{Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres.}

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase {o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte} deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre del producto} del mismo origen, calidad y calibre <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>.

{Además, para normas específicas se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. según la naturaleza del producto}.

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto}

.....

.....

<Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> <envase destinado a la venta al consumidor> una mezcla de {nombre del producto} de <especies> <variedades> <tipos comerciales> <colores> claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos/as en calidad y que el origen de cada <especie> <variedad> <tipo comercial> <color> sea el mismo.>

{Si hay necesidad de requisitos especiales, incluido límites para peso neto en los envases destinados a la venta al consumidor, se pueden añadir en el contexto de las normas específicas.}

La parte visible del contenido del envase {o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte} deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los/las {nombre del producto} deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, 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 etiquetadas pegadas individualmente a los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel / cáscara.>

Los/las {nombre del producto} 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).

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 las/los {nombre del producto}.

Los envases {o lotes, para productos presentados a granel en el medio de transporte} deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 PRESENTACIÓN

Los/las {nombre del producto} deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:

.....

.....

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

{En este punto se pueden incluir disposiciones específicas relativas a la presentación del producto.}

6. MARCADO O EL ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> 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 envase⁴ 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.

<Para {nombre del producto} transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

6.2.1 Identificación

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

Envasador y/o expedidor/exportador.

Nombre y dirección física (por ejemplo, calle / ciudad / región / código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o una marca en clave reconocida oficialmente por la autoridad nacional.⁶

6.2.2 Naturaleza del producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- <Nombre de la variedad.>

<El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial⁷ sólo puede ser dado, además de la variedad o el sinónimo.>

- <Nombre de la variedad [y/o tipo comercial] (facultativo).>
- <Nombre de la variedad. En el caso de una mezcla de {nombre del producto} de variedades <especies> claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades <especies>.>
- <“Mezcla de {nombre del producto}”, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de {nombre del producto}. Si el producto no es visible desde el exterior, se deberá indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.>

6.2.3 Origen del producto

- País de origen⁸ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- <En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad <especie>.>
- <En el caso de una mezcla de tipos comerciales y/o colores claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada tipo comercial y/o color.>

6.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;

⁴ Estas disposiciones no se aplican a los envases que contienen envases destinados a la venta al consumidor.

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

⁷ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

⁸ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

- calibre <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>.

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Frutas y hortalizas frescas no tratadas

Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas frescas según se designan en las Categorías de alimentos 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas y 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Frutas y Hortalizas frescas tratadas

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas, 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie.

o

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
###	xxx	Limitado por las BPF ó valor numérico (sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la Norma General para Aditivos Alimentarios)
###	xxx	

8. CONTAMINANTES

8.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los/las {nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma} deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8.2 OTROS CONTAMINANTES

Los/las {nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma} deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 El/los producto(s) deberá(n) ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

.....

{Según la naturaleza del producto, se podrá incluir en el Anexo una lista de variedades.}

ANEXO 1

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión. Para los requisitos de etiquetado por favor referirse a la sección 6 de la Norma.⁹

Variedades	Sinónimos	Marcas comerciales	{otra información que se requiera, según la naturaleza producto}

⁹ Descargo de responsabilidad:

- 1) Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.
- 2) La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
--	---

{En el caso de listas de variedades en las que sólo aparecen unas pocas marcas registrada, la lista podrá presentarse de la siguiente forma (inclusión de referencias a marcas de comercio en notas a pie de página)}

ANEXO 2

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.¹⁰

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" ¹¹		

¹⁰ Descargo de responsabilidad:

- Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.
- La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la marca dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
---	---

¹¹ La marca comercial de propiedad privada {se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de TM® apropiada} sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial.

NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE EL TRAZADO PROPUESTO

1. En la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Mayo 2011, México), se observó que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se presentan actualmente en combinación con el modelo general de la CEPE y el Formato de las Normas del Codex para Productos. El Comité había *“hecho hincapié en que continuaría la decisión anterior de la Comisión, según la cual se respetaría el formato de la CEPE en cuanto a las características de calidad elaboradas según las normas Codex, mientras que se respetaría el formato del Codex en relación con las disposiciones que no atañesen exclusivamente a la calidad comercial”*.¹
2. La decisión anterior es coherente con los Términos de referencia del Comité, a saber: “(b) celebrar consultas con el Grupo de Trabajo sobre Normas de calidad agrícolas de la CEPE, con miras a elaborar normas y códigos de prácticas de aplicación mundial, evitando toda duplicación de normas o códigos de prácticas y velando por que se adapten al mismo formato amplio”.
3. En la 16ª Reunión del Comité se acordó que los Secretariados del Codex y de la CEPE trabajarían de manera conjunta sobre una propuesta de modelo general tomando en cuenta la revisión de 2011 del modelo general de la CEPE, mostrando las diferencias entre el lenguaje estándar utilizado actualmente en las normas del Codex y el modelo general de la CEPE, con el fin de facilitar la consideración de este asunto en la próxima reunión.²
4. El modelo general del Codex propuesto, presentado en el Anexo I, ha sido armonizado con el modelo general de la CEPE, al grado de que no introduce cambios mayores en las disposiciones normalizadas que están siendo aplicadas actualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Para aquellas secciones donde se prevén diferencias entre los dos modelos generales el texto de la CEPE se presenta dentro de un cuadro para su consideración ulterior por el Comité. El texto del modelo general de la CEPE que ha sido incorporado en el modelo general del Codex se resalta en gris. El modelo general de la CEPE está disponible para su consulta en el documento de trabajo CX/FFV 12/17/4.
5. Se observa que todas las normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas han sido alineadas con el modelo general revisado de la CEPE, lo cual introduce algunas diferencias entre las normas del Codex y las de la CEPE para los productos correspondientes. Se pone a consideración del Comité cómo esto puede impactar en el comercio de los productos pertinentes y por ende la conveniencia de armonizar las disposiciones normalizadas entre las normas del Codex y las de la CEPE.
6. A continuación se proporciona algunas notas explicativas para asistir al Comité en la interpretación de las disposiciones según se presentan actualmente en la propuesta de modelo general del Codex.

Notas Introductorias

7. Las notas introductorias proporcionan una explicación del estatus del modelo general del Codex como un documento guía para apoyar al Comité en el desarrollo de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El modelo general de la CEPE no proporciona dicha explicación, sin embargo, esto no presenta una desviación mayor en lo que se refiere a las disposiciones técnicas comunes que se van a tomar en cuenta cuando se desarrollen las normas de calidad para frutas y hortalizas frescas.

Ámbito de aplicación (alcance)

8. El CCFFV consideró previamente una sección sobre el ámbito de aplicación en vista de que el Formato de las Normas del Codex para Productos³ diferencia entre dos secciones para el alcance y la descripción del producto. Sin embargo, este formato aplica principalmente a productos procesados. Por lo tanto, el Comité podría considerar si esta sección es necesaria cuando se desarrollen normas para frutas y hortalizas frescas, y si las disposiciones para el ámbito de aplicación y la descripción se pueden combinar en una sola sección, es decir, “definición de producto”, como se aplica actualmente en las normas para frutas y hortalizas frescas del Codex y de la CEPE.

Definición del producto

9. Esta sección está armonizada con el modelo general de la CEPE. La referencia a la aplicación de la norma *“después de su acondicionamiento y envasado”* ha sido incorporada en esta sección y aplica de modo general en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, mientras que en el modelo general de la CEPE esta referencia aparece bajo la sección sobre disposiciones relativas a la calidad. Sin embargo, la asignación diferente de esta disposición en las normas del Codex y de la CEPE no introduce una desviación mayor entre los dos modelos generales.

Disposiciones relativas a la calidad: Punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas

10. El modelo general de la CEPE establece que las normas de la CEPE se aplican en la etapa de control de exportación después del acondicionamiento y el envasado. Sin embargo, si se aplica en las etapas posteriores a la exportación, el modelo general de la CEPE proporciona un cierto grado de flexibilidad en relación a los requisitos de la norma en reconocimiento de la naturaleza precedera de las frutas y hortalizas frescas.

¹ ALINORM 93/35, párrafos 15 y 19.

² REP11/FFV, párrafo 137.

³ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección II: Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines.

11. Las normas del Codex, incluyendo aquellas para frutas y hortalizas frescas, aplican a todos los niveles de la cadena de producción, por ejemplo, puntos de control de exportación/importación y para ulterior distribución/venta. El hecho que las normas del Codex se aplican a todos los puntos de la cadena de distribución se basa en el GATT (1947) que requería que los productos importados tuvieran un “tratamiento no menos favorable” que los productos de origen nacional lo cual es coherente con los Acuerdos SFS/OTC de la OMC que también se refieren a “... las medidas sanitarias y fitosanitarias no discriminen de manera arbitraria o injustificable entre Miembros ...⁴ ...” y que “... se dé a los productos importados del territorio de cualquiera de los Miembros un trato no menos favorable que el otorgado a productos similares de origen nacional y a productos similares originarios de cualquier otro país”⁵.

12. Para garantizar la compatibilidad entre las normas del Codex y la CEPE, la Comisión estuvo de acuerdo con la recomendación del Comité sobre Principios Generales, en cuanto a que había elementos de las normas que aplicaban de igual manera a la exportación como a la importación, mientras que otros tenían que tomar en cuenta un cierto deterioro de calidad durante el transporte por lo tanto “Los gobiernos, al indicar su aceptación de una norma del Codex para fruta u hortaliza fresca, 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”.⁶ El Comité aplicó esta disposición como pie de página a la definición de producto en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas ya que la declaración de la norma de la CEPE que aplica a la etapa de control de exportación no era compatible con la naturaleza de las normas del Codex. Más tarde, la CEPE introdujo una redacción adicional para proporcionar flexibilidad en la aplicación de las normas de la CEPE en las etapas siguientes a la exportación que ha disminuido las diferencias entre el campo de aplicación de las normas del Codex y de la CEPE. Así mismo, la referencia a la aplicación “después de su acondicionamiento y envasado”, tanto en las normas del Codex como en las de la CEPE, proporciona compatibilidad adicional en este sentido.

13. En 2005 el Comité “acordó borrar el pie de página que se refiere a la notificación de aceptación de la Comisión del Codex Alimentarius en vista de la abolición del Procedimiento de Aceptación del Codex, debido a que ya no era relevante en el marco de los Acuerdos SFS/OTC de la OMC, y aplicó esta decisión a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas”⁷. Las correcciones resultantes fueron introducidas en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

14. Como se presenta actualmente, las secciones 1 y 2 en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas están armonizadas con las normas de la CEPE, con excepción de las disposiciones relacionadas con la naturaleza perecedera de los productos frescos. Sin embargo, es posible que algunas disposiciones adicionales tengan que ser aclaradas para balancear el punto de aplicación entre las normas del Codex y de la CEPE, ya que varias delegaciones a lo largo de los años han expresado la necesidad de tener una guía sobre cómo interpretar y aplicar las disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, en particular, con respecto a las tolerancias de calidad. En vista de la eliminación del pie de página, y el hecho de que las normas del Codex aplican a todos los niveles de la cadena de distribución, podría haber algún mérito en el hecho de visitar nuevamente las disposiciones del pie de página tomando en cuenta la abolición del Procedimiento de Aceptación del Codex ya que el mismo es irrelevante en el marco de trabajo del Acuerdo de la OMC, y reinstalar la nota al pie de página (revisada) en la definición del producto. La declaración en el modelo general de la CEPE relacionada con la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas también se podría incluir en el modelo general del Codex y esto está de acuerdo con el enfoque utilizado en la Norma del Codex para las Manzanas.

15. En el Anexo I, el texto sobre el punto de aplicación y la naturaleza perecedera de los productos frescos se presenta como en el modelo general de la CEPE con excepción de la referencia para la “etapa de control de exportación” por las razones indicadas anteriormente. Se observa que en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas la referencia a la aplicación de “después su acondicionamiento y envasado” es parte de la definición del producto y no de las disposiciones relativas a la calidad y se mantuvo como tal en el modelo general del Codex.

16. Sin embargo, las dos disposiciones, es decir, el punto de aplicación y la naturaleza perecedera del producto fresco, podrían presentarse como se indica en el Anexo II, lo cual podría proporcionar una ulterior armonización entre las normas del Codex y las de la CEPE para frutas y hortalizas frescas. El Comité podría considerar la propuesta en el Anexo II y decidir sobre la pertinencia de su utilización.

2.1 Requisitos Mínimos

17. El Comité podría considerar si el término “*intact*” (normas de la CEPE) contrariamente a “*whole*” (normas del Codex) refleja la intención de la disposición y alinear el término con el modelo general de la CEPE.

Nota: Esta discusión se aplica sólo a versión en inglés del documento. En la versión en español este término se traduce como “enteros(as)” y la CEPE no tiene una versión oficial del modelo general en español.

⁴ Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Artículo 2, Derechos y Obligaciones Básicas.

⁵ Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, Reglamentos Técnicos y Normas, Artículo 2, Preparación, Elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones del gobierno central.

⁶ ALINORM 91/35, párrafos 8, ALINORM 93/35, párrafos 19 y 26.

⁷ ALINORM 05/28/35, párrafos 19.

18. Las disposiciones para plagas y daños causado por plagas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas actualmente se refiere a “*prácticamente exentos/as de plagas, y daños causados por ellas*”. La disposición correspondiente del modelo general de la CEPE diferencia entre la presencia de plagas y el daño causado por plagas. Además, las disposiciones para el daño causado por plagas pueden ser más o menos rigurosas dependiendo de la naturaleza del producto, por ejemplo, *prácticamente exentos de daños causados por plagas* se aplica a los frutos cuya piel/cáscara puede ser más fácilmente atacada por plagas como las frutas de bayas, hortalizas de hojas, etc., mientras que *exentos de daños causados por plagas* se aplica a los frutos con piel/cáscara más gruesa como las frutas cítricas, melones, etc. El Comité está invitado a considerar cual de los dos métodos se debe aplicar en el modelo general del Codex.

19. Las disposiciones relacionadas con la presencia de humedad externa anormal se complementa con una excepción para la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, el cual está ausente en el modelo general de la CEPE. Sin embargo, esta disposición se ha retenido en el modelo general del Codex ya que se aplica a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y proporciona flexibilidad en la aplicación de la norma.

20. La disposición para olor y/o sabor extraños incluye una disposición adicional que permite el olor causado por químicos especialmente el utilizado durante los tratamientos posteriores a la cosecha de conformidad con los textos correspondientes del Codex, por ejemplo, la Norma General para Aditivos Alimentarios. Esta disposición no está incluida en el modelo general de la CEPE pero se sigue utilizando en el modelo general del Codex ya que varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas llevan este pie de página en vista de los tratamientos específicos que los productos pueden experimentar después de la cosecha.

Sección 2.1.1

21. El primer párrafo sigue el lenguaje utilizado en la mayoría de las normas Codex para frutas y hortalizas frescas. El texto correspondiente en el modelo general de la CEPE es diferente en el lenguaje pero similar en propósito. Como el lenguaje proporcionado en el Anexo I no puede ser considerado de manera estricta como “lenguaje estandarizado” sino más bien como el “lenguaje común utilizado en la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas”, se sugiere dejarlo así o encontrar una fórmula más simple que pueda complementarse de acuerdo con las características del producto. Para este propósito se proporciona el texto de la CEPE dentro del cuadro.

22. Se invita al Comité a considerar si mantiene el lenguaje como se presenta en el Anexo I como texto guía para las disposiciones similares en otras normas, si se sigue el modelo general de la CEPE, si se desarrolla un lenguaje combinado utilizando los textos del Codex y de la CEPE, o cualquier otra recomendación que pueda encontrar el Comité.

Requisitos de Madurez

23. No existe texto estandarizado para esta disposición. Sin embargo, los requisitos de madurez son identificados en las normas del Codex ya sea como requisito mínimo (= sección 2.1.2) o como un requisito de calidad general (= sección 2.2), esta es la razón por la que se indican dos posibles posiciones en el título de la sección. Entonces, puede ser aconsejable dejar la posibilidad en función de la naturaleza del producto, o eventualmente alinear con el modelo general de la CEPE el cual identifica los requisitos de madurez como parte de los requisitos de calidad, junto con los requisitos mínimos y las categorías de calidad. El Comité está invitado a considerar este asunto.

Clasificación

24. Esta sección se basa en el modelo general de la CEPE. Algunos textos adicionales fueron incluidos del modelo general de la CEPE que no afectan el contenido de las disposiciones.

25. La oración por la cual los defectos no deben en ningún caso afectar a la pulpa del fruto/producto se mantiene. Esto no aparece en el modelo general de la CEPE pero se sigue conservando en el modelo general del Codex ya que se aplica a varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Calibres

26. Esta sección se ha alineado con el modelo general de la CEPE, sin embargo, la posibilidad de incluir un cuadro de calibres se sigue conservando ya que la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas utilizan cuadros de calibres para indicar el código de calibre/rango según la práctica comercial establecida para el producto en cuestión.

27. Se observa que no hay disposiciones para la calibración que apliquen de modo general a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El texto proporcionado en el Anexo I es más bien una guía sobre cómo elaborar esta sección tomando en cuenta la naturaleza del producto y las prácticas de comercio/industriales.

Tolerancias de Calidad

28. El Comité podría considerar si las tolerancias para la calidad y calibre deberán aplicarse al “lote” en vez de al “envase” ya que la inspección, especialmente en la etapa de exportación/importación, se lleva a cabo en el lote y no en envases individuales.

29. El modelo general de la CEPE proporciona tolerancias más claras para el producto que no cumpla con los requisitos de la categoría correspondiente pero que cumple con los requisitos de las categorías subsiguientes. También proporciona tolerancias para la podredumbre (degradación) en las Categorías I y II que no están incluidas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas con excepción de la Norma del Codex para las Manzanas.

30. El Comité podría considerar la oportunidad de alinear las tolerancias de calidad con el modelo general de la CEPE y tener una discusión sobre la pertinencia de incluir tolerancias para la podredumbre (degradación) con respecto a las disposiciones que ya están disponibles en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas relacionadas por ejemplo, con la sección 2.1.1 sobre el desarrollo y condición de transporte, manipulación y llegada al lugar de destino, la sección 6.2 referente al cumplimiento con las disposiciones con el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas y la posible inclusión de disposiciones generales para el punto de aplicación y la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas en la Sección 2 (ver también CL 2012/16-FFV⁸ – Solicitud de observaciones e información sobre disposiciones relativas a las tolerancias de calidad: Tolerancias que permitan la presencia de podredumbre y/o descomposición interna y CX/FFV 11/16/10⁹ – Documento de antecedente sobre el punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas incluidas las tolerancias de calidad en los puntos de control de importación/exportación presentado en la 16ª Sesión del Comité.

31. Si el Comité acordara introducir tolerancias para la pudrición (degradación) y/o descomposición interna, el Comité podría considerar la opción de alinear el lenguaje y porcentajes con el modelo general de la CEPE, pero introduciendo una observación para mantener los porcentajes flexibles dependiendo de la naturaleza del producto, de modo que se mantuviera en general un umbral de tolerancia de 0,5% y 1%, pero que estos porcentajes podrían variar en mayor o menor grado dependiendo de las características propias del producto.

Tolerancias de calibre

32. El Comité podría alinear estas disposiciones con el modelo general de la CEPE como un enfoque más simplificado. Sin embargo, las disposiciones actuales en el modelo general del Codex no implican una diferencia con la disposición correspondiente en el modelo general de la CEPE.

Homogeneidad

33. Las disposiciones para la mezcla de especies/variedades se han incluido ya que esto parece haberse convertido en una práctica comercial común para varios productos frescos.

Envasado

34. Se han incluido disposiciones para las etiquetas ya que esta es una práctica común para ciertos productos/regiones.

35. El modelo general de la CEPE no tiene disposiciones para los “nuevos” envases. Sin embargo, este término y la nota al pie de página que lo acompaña se sigue utilizando, ya que esta disposición aplica a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, y el pie de página proporciona suficiente flexibilidad en la aplicación de esta disposición.

36. El cumplimiento con el Código de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas se sigue utilizando ya que éste es integral a la calidad general del producto cubierto por la norma. Aunque esta disposición no se incluye en el modelo general de la CEPE, no introduce una desviación sino más bien complementa las disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Descripción de los Envases

37. Esta sección no está cubierta en el modelo general de la CEPE, pero las disposiciones para el envasado son idénticas y están incluidas en la sección de envasado en el modelo general de la CEPE, mientras que en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se ha incorporado una sub-sección sobre la descripción de los envases para tratar las disposiciones del envasado (conforme al modelo general de la CEPE) y los envases. Este último puede ser considerado como complementario para las disposiciones sobre envasado, por lo tanto no presenta una desviación entre las normas del Codex y las de la CEPE.

Presentación

38. Esta sección ha sido eliminada del modelo general de la CEPE para proporcionar flexibilidad en la aplicación de las normas. Se consideró que la presentación es altamente manejada por el mercado y cambia amplia y rápidamente de acuerdo a las preferencias del consumidor / prácticas comerciales.

39. El Comité podría considerar la pertinencia de retener esta sección y de ser así, si el lenguaje proporcionado es lo suficientemente flexible para garantizar una amplia aplicación e innovación futura.

Marcado o Etiquetado

40. Esta sección está alineada con el modelo general de la CEPE en la medida posible para conocer las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Pre-envasados. Para mantener el balance entre las disposiciones del Codex y las de la CEPE para el etiquetado, esta sección se ha dividido en dos secciones a saber, disposiciones de etiquetado para (1) envases destinados al consumidor y (2) envases destinados a la venta al por mayor.

⁸ ftp://ftp.fao.org/codex/Circular_Letters/CxCL2012/cl12_16s.pdf

⁹ ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffv/ccffv16/ff16_10e.pdf

41. Las disposiciones para los envases destinados al consumidor son controlados por las disposiciones de la Norma General de Etiquetado, mientras que las disposiciones para los envases destinados a la venta al por mayor siguen el formato y contenido del modelo general de la CEPE. Esto presenta una desviación entre las normas del Codex y las de la CEPE que, sin embargo, es inevitable para mantener un balance entre los marcos de trabajo del Codex y de la CEPE ya que todas las disposiciones para etiquetado en las normas de productos del Codex siguen las disposiciones generales de la Norma General de Etiquetado además de las disposiciones específicas incluidas debido a las características propias del producto.

42. Las disposiciones para el etiquetado de envases destinados a la venta al por mayor han sido actualizadas principalmente debido a la introducción de disposiciones para mezcla de variedades en la sección de homogeneidad y para tratar los asuntos de marcas registradas.

43. El modelo general de la CEPE ha incorporado definiciones para “envases” para asistir en la interpretación de las disposiciones en sus normas. Estas definiciones han sido incluidas en el modelo general del Codex enfatizando que son específicos para los envases para frutas y hortalizas frescas. La Norma General de Etiquetado proporciona una definición para envase, lote y pre-ensado que podría incluirse en el modelo general del Codex para el mismo propósito. El Comité podría determinar la compatibilidad de los términos definidos en el modelo general de la CEPE y la Norma General de Etiquetado y si la inclusión de dichas definiciones sería útil para facilitar la aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

44. En base a las consideraciones anteriores, el Comité también está invitado a determinar si la nota al pie de página 4 es aplicable en el contexto de etiquetado de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y si es así, si se aplicaría a envases indicados en la sección 6.1.1 en lugar de la sección 6.2 o se aplicaría a ambas secciones.

Aditivos Alimentarios

45. Esta sección se ha incluido siguiendo la recomendación de la Comisión con respecto a que se deberá seguir el Formato de las Normas del Codex para Productos para aquellas disposiciones que no traten exclusivamente con la calidad (por ejemplo las secciones sobre contaminantes e higiene).

46. Las disposiciones para los aditivos alimentarios para frutas y hortalizas frescas en la Norma General para Aditivos Alimentarios se relacionan principalmente con frutas frescas tratadas en la superficie (Categoría de Alimento 04.1.1.2) en donde las superficies de algunas frutas frescas se recubren de glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la frutas, por ejemplo, las manzanas, naranjas, dátiles, etc. Las disposiciones son lo suficientemente flexibles para proporcionar el uso o no uso de aditivos alimentarios dependiendo de la naturaleza del producto.

47. Las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no contienen disposiciones para aditivos alimentarios, sin embargo, puede que esto no signifique que el uso de aditivos alimentarios no esté permitido con respecto a las disposiciones para aditivos alimentarios correspondientes para frutas y hortalizas frescas disponibles en la NGAA. Las normas de productos del Codex que no permiten el uso de aditivos alimentarios usualmente introducen disposiciones que indican este hecho, por ejemplo, ciertas normas para congelado rápido de frutas y hortalizas frescas.

48. Por lo tanto, el Comité podría considerar la pertinencia de incluir disposiciones relacionadas con los aditivos alimentarios en el modelo general del Codex como una guía en caso de que dichas disposiciones debieran ser utilizadas dependiendo de la naturaleza del producto. La introducción de esta sección en el modelo general del Codex no significa necesariamente que sería incorporada de modo general en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, pero si es necesario, en el modelo general se proporciona una guía de cómo construir esta sección.

Contaminantes / Higiene

49. Esta sección está elaborada conforme al lenguaje estandarizado proporcionado en el Manual de Procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius.

Anexo sobre la Lista de Variedades

50. Este anexo fue incluido cuando el Comité consideró ciertas normas que llevaban una lista de variedades, por ejemplo, uvas de mesa, manzanas, etc. El Comité, sin embargo, consideró que el desarrollo y, en particular, el mantenimiento de dichas listas podía ser difícil en la práctica, y por lo tanto ha desarrollado normas de tal modo que la lista de variedades no sea necesaria para facilitar la interpretación o implementación de la norma. Esto también está de acuerdo con el enfoque seguido en el Codex con respecto al desarrollo de listas en general.

51. Sin embargo, las disposiciones en el Anexo, las cuales se basan en aquéllas del modelo general de la CEPE, ya que algunas normas de la CEPE llevan listas de variedades, contienen lenguaje legal que podría ser conveniente mantener en el modelo general como ejemplo de cómo tratar la lista de variedades, especialmente en relación con el uso de marcas registradas aunque no necesariamente signifique que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas deban tener una lista de variedades.

52. En base a lo anterior, el Comité quiera considerar si mantiene este Anexo o lo suprime del modelo general del Codex.