

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

REP14/FFV

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

**37.^a período de sesiones
Ginebra, Suiza, 14 – 18 de julio de 2014**

**INFORME DE LA 18.^a REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Phuket, Tailandia,
24 – 28 de febrero de 2014**

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 2014/7-FFV

Marzo de 2014

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 5609
Correo electrónico: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla 00153,
Roma, Italia

ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 18.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (REP14/FFV)

El informe de la 18.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas será considerado por el 37.^o Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 14 - 18 de julio de 2014).

PARTE A: ASUNTOS PARA SU ADOPCIÓN POR EL 37.^o 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 las Frutas de la Pasión en el Trámite 8 (párr. 35 y Apéndice II).
2. Anteproyecto de Norma para el Durión en el Trámite 5/8 (párr. 39 y Apéndice III).
3. Anteproyecto de Norma para la Okra en el Trámite 5/8 (párr. 43 y Apéndice IV).

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 el Procedimiento 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 31 de mayo de 2014**.

PARTE B: SOLICITUD DE COMENTARIOS E INFORMACIÓN

4. **Propuestas para nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas** (ALINORM 10/33/35, párr. 121, REP14/FFV, párr. 57)

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 28 de febrero de 2015**.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 18.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS PARA SER CONSIDERADOS POR EL 37.º 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 las Frutas de la Pasión para su adopción en el Trámite 8 (párr. 35 y Apéndice II) y los anteproyectos de Normas para el Durión y la Okra para su adopción en el Trámite 5/8 con omisión de los Trámite 6 y 7 (párrs. 39, 43 y Apéndices III, IV).

Aprobación del nuevos trabajos

El Comité acordó solicitar la aprobación de la Comisión para nuevos trabajos sobre normas para la papa de consumo, el ajo, la berenjena y el kiwi (párrs. 53, 56 y Apéndices V, VI, VII y VIII).

Otros asuntos para acción de la Comisión

El Comité removió la referencia a la CEPE de su Mandato y lo envió a la Comisión para su adopción.

Otros asuntos de interés para la Comisión

El Comité:

- observó cuestiones provenientes de la Comisión pertinentes a sus trabajos así como los resultados y trabajos en curso sobre frutas y hortalizas frescas en organizaciones internacionales pertinentes y acordó: (i) incorporar una referencia al *Código de Prácticas para reducir el Ácido Cinahídrico (HCN) en la Yuca (Mandioca) y los Productos de Yuca* en la sección de contaminantes de las *Normas para la Yuca (Mandioca) Dulce y Yuca (Mandioca) Amarga*; (ii) que las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas deberían considerarse en el contexto del modelo general; (iii) informar al Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias que los trabajos sobre el pimentón en polvo no estaba dentro de su Mandato; y (iv) que sería prematuro analizar las diferencias entre las normas del Codex y de la CEPE para determinar la necesidad de revisar las normas correspondientes del Codex (párrs. 10, 11, 14, 17, 20, 22, 23-25);
- retuvo los requisitos de madurez en la Norma para las Uvas de Mesa (párr. 48); y
- acordó continuar el debate sobre la propuesta de modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas en base a un borrador preparado por el Secretariado del Codex y las recomendaciones sobre algunas cuestiones claves presentadas en un documento por separado (párrs. 67-69 y Apéndice X).

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES.....	página iii
INFORME DE LA 18. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.....	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS.....	página 10
	Párrafos
INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2-8
ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa).....	9
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del programa)	10-19
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)	20-22
– Organización para la Cooperación y el desarrollo Económico (OCDE)	23-25
NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa).....	26
PROYECTO DE NORMA PARA LA GRANADILLA (Tema 3 del programa).....	27-35
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN (Tema 4 del programa).....	36-39
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA OKRA (Tema 5 del programa)	40-43
EXAMEN DE LOS REQUISITOS DE MADUREZ EN LA NORMA PARA LAS UVAS DE MESA (Tema 6 del programa)	44-48
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA UNA NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO (Tema 7 del programa)	49-54
PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 8 del programa).....	55-57
EXAMEN DEL MANDATO DEL COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 9 del programa)	58-62
PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 10 del programa).....	63-69
OTROS ASUNTOS (Tema 11 del programa)	70
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa).....	71-73
APÉNDICES	Páginas
Apéndice I: Lista de Participantes.....	11
Apéndice II: Proyecto de Norma para las Frutas de la Pasión.....	20
Apéndice III: Anteproyecto de Norma para el Durión	24
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma para la Okra.....	27
Apéndice V: Propuesta para una nueva Norma para la Papa de Consumo	30
Apéndice VI: Propuesta para una nueva Norma para el Ajo	35
Apéndice VII: Propuesta para una nueva Norma para las Berenjenas	40
Apéndice VIII: Propuesta para una nueva Norma para el Kiwi	45
Apéndice IX: Mandato revisado del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas	48
Apéndice X: Propuesta de modelo general para las Normas para Frutas y Hortalizas Frescas.....	49

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su 18.^a Reunión en Phuket (Tailandia) del 24 al 28 de febrero de 2014, ante la amable invitación de los Gobiernos de México y Tailandia. La Reunión fue presidida por el Sr. Alberto Ulises Esteban Marina, Director General de Normas de la Secretaría de Economía de México y copresidida por el Sr. Pisan Pongsapitch, Sub-Secretario General de la Oficina Nacional de Productos Agrícolas y Normas para Alimentos del Ministerio de Agricultura y Cooperativas de Tailandia. La Sesión contó con la participación de 37 Países Miembro, una Organización Miembro y 3 Observadores pertenecientes a 1 organización internacional. Se incluye la lista de participantes en el Apéndice I.

INAUGURACIÓN DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Alberto Ulises Esteban Marina, Presidente del CCFFV, dio la bienvenida a los participantes y subrayó la importancia de la normalización como una forma de facilitar el comercio internacional a través de la eliminación de barreras técnicas. El Presidente mencionó también que dentro del mundo globalizado, la participación en el desarrollo de las normas del Codex ayuda a asegurar la salud pública y las prácticas equitativas de comercio. El Presidente reafirmó el compromiso del CCFFV para ayudar a los países a cumplir con los desafíos que se presenten debido a la creciente demanda de alimentos en el mundo.

3. El Sr. Somkeit Sangkaosutthiruk, Gobernador adjunto de la Provincia de Phuket, dio la bienvenida a los participantes y agradeció a los Secretariados de México y Tailandia por haber elegido Phuket como sede de la 18.^o reunión del CCFFV. El gobernador adjunto mencionó que Phuket era famosa no solamente por sus atractivos naturales sino también por la producción agrícola, en particular de piña y nuez de anacardo, las cuales son una parte importante de la economía de la región. Deseó un gran éxito a los delegados en sus deliberaciones y les alentó a encontrar tiempo para disfrutar de la comida, la cultura y las artesanías de la región de Phuket.

4. El Sr. Hiroyuhi Konuma, Director General Adjunto de la FAO y Representante Regional de la región Asia-Pacífico, felicitó a México y a Tailandia por ser los anfitriones de la reunión, subrayando que esta era la primera reunión del CCFFV que se celebraba fuera de México. El Sr. Konuma mencionó que la demanda global de frutas y hortalizas generaría oportunidades nuevas para los productores pobres en los países en desarrollo y subrayó la importancia de las normas del Codex para mejorar la calidad y la inocuidad alimentaria y para facilitar el acceso al mercado. Informó al Comité acerca de las actividades para el desarrollo de habilidades de la FAO para promover la calidad e inocuidad alimentaria y acerca de las actividades del Codex.

5. La Dra. Dubravka Selenic Minet, Directora del Área Médica, de la Oficina Nacional de la OMS para Tailandia, subrayó la importancia de la región Asiática en el comercio de alimentos y el aumento significativo de producción de alimentos en la región a lo largo de los años. La Dra. Dubravka mencionó el creciente reconocimiento entre países a la importancia del Codex para proteger la salud del consumidor y asegurar las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Ella subrayó la ayuda que la OMS, en colaboración con la FAO, está proporcionando a los países para permitirles aprovechar al máximo las actividades del Codex y el apoyo del Fondo Fiduciario del Codex para que los países en desarrollo participen de manera efectiva en los trabajos del Codex.

6. El Sr. Jorge Chen Charpentier, Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de México ante el Reino de Tailandia, al dar la bienvenida a los delegados, manifestó que se requieren esfuerzos constantes para tener una mayor difusión de las normas alrededor del mundo. El Sr. Chen Charpentier observó la importancia de incluir a más países en las actividades de normalización y puso especial énfasis en la necesidad de inclusión de las economías emergentes y de una participación más equilibrada en esta labor.

7. La Dra. Jirawan Yamprayoon, Subsecretaria Permanente, Ministro de Agricultura y Cooperativas, Reino de Tailandia, dio la bienvenida a los delegados de Tailandia. En su discurso de inauguración, la Dra. Yamprayoon enfatizó la importancia del Codex al establecer las normas para asegurar la inocuidad alimentaria y las prácticas justas en el comercio de los alimentos así como el importante apoyo al trabajo del CCFFV para el comercio global de frutas y hortalizas frescas que crece cada vez con mayor rapidez. Durante sus conclusiones, ella mencionó la importancia de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas para facilitar la movilización global de frutas y hortalizas frescas de calidad y deseó a los delegados una estancia placentera y una reunión exitosa en Phuket.

División de Competencias

8. El comité mencionó la división de competencias¹ entre la Unión Europea y sus Estados Miembro, de conformidad con el párrafo 5, Regla II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

¹ CRD 1(División de las Competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros).

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

9. El Comité adoptó la Agenda Provisional como la Agenda para la Sesión y acordó establecer un Grupo de Trabajo dentro de la sesión dirigido por Australia, con la asistencia de la India y los Estados Unidos de América para: (i) Priorizar nuevas propuestas de trabajo presentadas en respuesta al CL 2013/21-FFV; y (ii) Revisar, en caso de ser necesario, los documentos de proyecto para aquellas propuestas que tengan mayor prioridad, tomando en cuenta los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos y los Lineamientos para la Aplicación de Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos (Criterios Aplicables a los Productos)*³ y el estatus de trabajo del Comité. La Delegación de la India expresó su interés en la elaboración de una nueva norma para la palmera datilera.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a de la Agenda)⁴

10. El Comité mencionó sobre las decisiones y discusiones de la 36.º Reunión de la Comisión (julio 2013) en relación a su trabajo, y que los asuntos comentados por la Comisión se considerarían en los temas relevantes de la agenda. En particular, se comentó lo siguiente: la aprobación final del Proyecto de Norma y la reserva de Tailandia sobre la descomposición (Tema 10 de la Agenda); la aprobación del Anteproyecto de Norma para la Granadilla en el Trámite 5 (Tema 3 de la Agenda); la aprobación de un nuevo trabajo sobre una Norma para la Okra (Tema 5 de la Agenda); y la petición de la Comisión para presentar un documento de proyecto claro de un nuevo trabajo sobre una Norma para la Papa de Consumo con un alcance bien definido (Tema 7 de la Agenda).

11. Así mismo, el Comité mencionó información concerniente al trabajo del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en relación con las disposiciones de aditivos alimentarios en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) (NGAA) que surgieron del CCFA 45 (marzo 2013), y los asuntos relacionados con las disposiciones de aditivos alimentarios en las normas para frutas y hortalizas frescas, los cuales se considerarían en el contexto de la discusión sobre el Modelo (Tema 10 de la Agenda).

12. El Comité consideró otros asuntos que surgieron de la 36.º Reunión de la Comisión y de otros Comités del Codex tales como:

Ácido Hidrociánico en la yuca y productos derivados de la yuca

13. El Comité mencionó que la Comisión acordó interrumpir el trabajo sobre el desarrollo de los niveles máximos (LMs) de ácido hidrociánico (HCN) en la yuca y los productos derivados de la yuca. El Comité también mencionó que posterior a esta decisión, la Comisión acordó alinear la sección sobre contaminantes de la *Norma para la Yuca (Mandioca) Dulce* (CODEX STAN 238-2003) con la sección correspondiente de la *Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga* (CODEX STAN 300-2010) al hacer referencia a los LMs del HCN según la legislación nacional del país importador.

14. El Comité mencionó a su vez que la Comisión había aprobado el *Código de Prácticas para Reducir el Ácido Cianhídrico (Hcn) en la Yuca (Mandioca) y los Productos de Yuca* (CAC/RCP 73-2013). En vista de lo anterior, el Comité acordó agregar una referencia a este Código en la sección sobre contaminantes de las normas para la yuca dulce y la dulce amarga.

Trabajo nuevo sobre la paprika

15. El Comité consideró la solicitud de la 1a. Reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) (febrero 2014) para aclarar si la paprika estaba incluida en el plan de trabajo del CCFFV y el Comité sobre Frutas y Hortalizas Procesadas (CCPFV) y mencionó que el CCSCH consideraría la propuesta para un trabajo nuevo sobre la paprika en su 2.ª Reunión. Reunión desde el punto de vista de las recomendaciones del CCFFV del CCPFV.

16. Las delegaciones señalaron que la paprika no era un producto fresco y por lo tanto, se encontraba fuera del mandato del CCFFV. También mencionaron que la *Norma para el Pimiento* (CODEX STAN 307-2011) se aplica a las variedades comerciales del pimiento cultivado a partir de *Capsicum* spp. de la familia *Solanaceae*, para ser suministrado fresco al consumidor, mientras que los pimientos para el procesamiento industrial fueron excluidos. Además consideraron que el trabajo sobre el pimiento seco estaba dentro de la competencia del CCPFV, mientras el trabajo sobre la paprika en polvo estaba dentro de la competencia del CCSCH. Asimismo se sugirió que la propuesta para un trabajo nuevo aclararía que la norma aplique a la paprika en polvo como un producto industrial.

Conclusión

17. El Comité acordó informar al CCSCH que el CCFFV se centraría en las frutas y hortalizas frescas, y que el trabajo sobre la paprika en polvo quedaría fuera de su mandato.

² CX/FFV 14/18/1.

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

⁴ CX/FFV 14/18/2; CX/FFV 14/18/2 Add.1.

Otros Asuntos

18. El Comité mencionó adicionalmente que el CCSC se reuniría cada 18 meses y que, al planear su calendario, el Comité prestará la debida atención para asegurar un intervalo adecuado entre las reuniones del CCFFV, permitiendo así la participación de las delegaciones en ambas reuniones.⁵

CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS (Tema 2b del Programa)⁶

19. El Comité tomo nota de la información proporcionada por el Observador de la CEPE y el Observador de la OCDE sobre los principales temas de interés relacionados con su trabajo, los cuales son derivados de las reuniones del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas y su Sección Especializada sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas y la Reunión Plenaria del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas posterior a la última reunión Comité como sigue:

COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONALES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

20. El Observador de la CEPE informó al Comité sobre las nuevas y revisadas normas de la CEPE que fueron aprobadas por el Grupo de Trabajo en 2012 y 2013. Así mismo, se terminaron los folletos explicativos (piña y chiles frescos) y se inició el trabajo sobre un folleto para el caqui. El Observador informó además sobre un proyecto para el desarrollo de habilidades iniciado recientemente que se está llevando a cabo con la colaboración de la Oficina para Europa y Asia Central de la FAO. La primera actividad relativa a este proyecto se planeó para septiembre de 2014 en la Ex República Yugoslava de Macedonia.

Revisión de las Normas de la CEPE relativas al trabajo del CCFFV

21. El Comité recordó que en su 17.^a Reunión había acordado discutir la probable revisión de las normas del Codex derivada de la revisión de las normas de la CEPE correspondientes con base en información pertinente proporcionada por el Secretariado de la CEPE en esta Reunión⁷. El Comité observó que la CEPE había elaborado una comparación detallada de las diferencias entre cuatro normas de la CEPE revisadas recientemente (chiles, mangos, tomates y piñas) y las normas pertinentes del CODEX, como se muestra en el Anexo de la Parte I de CX/FFV 14/18/3.

22. El Comité agradeció al Secretariado de la CEPE por la información proporcionada, pero acordó que sería prematuro analizar estas diferencias para determinar la necesidad de revisar las normas del Codex antes mencionadas debido a que los países necesitan más tiempo para familiarizarse con las normas de la CEPE revisadas y considerar el calendario de trabajo del Comité.

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE)

23. El Observador de la OCDE informó al Comité sobre las acciones y las actividades implementadas en 2012 y 2013. El Observador hizo énfasis en la voluntad del Régimen de la OCDE de mantener y fortalecer aún más la colaboración y la cooperación con el CCFFV en actividades complementarias al trabajo de normalización del Comité.

24. El Observador hizo notar que en la 72.^a Reunión Plenaria del Régimen de la OCDE (Diciembre de 2013) se acordó aplicar la *Norma para la Granada* (CODEX STAN 310-2013) y, trabajando estrechamente con el Secretariado del Codex y los miembros del Codex, se desarrolló un Folleto Explicativo de la OCDE sobre la Granada en el 2013, el primero folleto de la OCDE con base en una norma del Codex.

25. A este respecto, el Observador informó sobre un Evento Especial sobre la Granada⁸, organizado por los Secretariados del Codex y de la OCDE durante la presente Reunión con el fin de presentar el folleto de la OCDE sobre la granada, y proporcionó información a los delegados sobre el trabajo de la OCDE y el Codex en el área de frutas y hortalizas. El Observador hizo notar además que el Evento Especial será una buena oportunidad para que los delegados del CCFFV debatan sobre la posible colaboración en el futuro y las áreas de cooperación del Codex y la OCDE.

NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c de la Agenda)⁹

26. El Comité mencionó que los textos de la CEPE se pusieron a la disposición para su uso como referencia para el desarrollo de normas, tal y como lo indicó el Comité Ejecutivo del Codex. El Comité acordó que se consideraría el Modelo General de la CEPE durante la discusión del tema 10 de la Agenda.

⁵ REP14/SCH, PARR.29

⁶ CX/FFV 14/18/3; CRD 4 (México)

⁷ REP13/FFV párrafo 127.

⁸ CRD 19 (Resultado del Evento Especial sobre la Granada).

⁹ CX/FFV 14/18/4.

PROYECTO DE NORMA PARA GRANADILLA (Tema 3 de la Agenda)¹⁰

27. El comité informó que la Comisión había aprobado la norma en el Trámite 5 con el alcance limitado a la granadilla, como se había propuesto originalmente y también indicó que cualquier delegación podría hacer comentarios sobre las propuestas concernientes a la incorporación de otras especies de pasifloras en la presente reunión del CCFV.

28. El Comité mencionó que en su última reunión se había discutido sobre la posibilidad de ampliar el alcance de la norma a otras especies de pasifloras de amplia comercialización, como la fruta de la pasión morada y la amarilla pero que no se había alcanzado ningún consenso al respecto. El Comité también informó de que varios miembros habían planteado esta cuestión en las reuniones de 2013 del Comité Ejecutivo y la Comisión, desde la cual se remitió el asunto al Comité para su mayor consideración.

29. Las Delegaciones a favor de limitar el alcance de la norma a la granadilla indicaron que ya se contaba con un avance considerable en cuanto a las cuestiones técnicas relativas a la granadilla y que la ampliación del alcance de la norma, de manera que cubriera otras especies que se comercializan, podría retrasar la finalización de la misma. Asimismo, mencionaron que en esos casos el Comité había elaborado normas únicas para diversos frutos cítricos (Ej. naranja, toronja, pomelo, etc.) y la yuca (es decir, las variedades amargas y dulces).

30. Las delegaciones que apoyaron la extensión del alcance de la norma hacia otras especies de pasifloras de amplia comercialización, indicaron que: i) esto garantizaría uso más eficiente del tiempo y los recursos del Comité pues evitaría una revisión de la norma en años futuros; ii) una norma general para las frutas de la pasión sería mucho más accesible para el usuario y más fácil de aplicar; iii) el comercio de la granadilla no representaba más del 10% del comercio de este producto; iv) la ampliación del alcance de la norma no incluiría tantos cambios ni mayores retrasos para su finalización, y v) que el alcance de la misma debería ampliarse como mínimo a las dos especies más comercializadas de pasifloras; es decir, a la púrpura y la amarilla, que, aunadas a la granadilla, representan aproximadamente el 90% del comercio de este producto.

31. Basándose en la discusión anterior y las observaciones recibidas, el Comité acordó ampliar el alcance de la norma y establecer un Grupo de Trabajo paralelo a la reunión, dirigido por los Estados Unidos de América para que revisara las secciones de la norma para incluir otras especies de pasifloras, en particular la amarilla y la púrpura.

32. Posteriormente a las deliberaciones del Grupo de Trabajo, el Comité aprobó las modificaciones propuestas que tendrían principalmente un efecto en el alcance (inclusión de las especies moradas y amarillas, así como sus híbridos), los requisitos mínimos (presencia del pedúnculo- a excepción de la granadilla y la presencia de hundimiento superficial- relevante para la granadilla); clasificación por calibre (introducción de otros métodos de clasificación por calibre para reflejar las prácticas comerciales vigentes, al mismo tiempo que se proporciona flexibilidad en la aplicación de los diferentes métodos de clasificación por calibre); etiquetado (nombre del producto (envases para venta al por menor/no destinados para venta al por menor)- inclusión de los nombres de las dos especies adicionales así como la identificación comercial - declaración de los diferentes métodos de clasificación por calibre); y eliminación del término "golden" cuando corresponda..

33. Con respecto a las tablas de clasificación por calibres, el Comité acordó aplicar el mismo método que en las otras normas de frutas y hortalizas frescas para evitar vacíos en los rangos de calibre (uso de los símbolos de igual, menor/mayor que). Asimismo, el Comité convino en conservar un calibre mínimo de 56 mm para la granadilla con el fin de reflejar las prácticas comerciales actuales y no definir un calibre máximo y mínimo para otras especies de pasifloras con el propósito de permitir la innovación en prácticas agrícolas (fitomejoramiento). En este sentido, se indicó que la norma debería reflejar las prácticas industriales y comerciales actuales con el propósito de evitar prácticas comerciales desleales y de manera que la norma pudiera revisarse utilizando los avances científicos y tecnológicos para reflejar las nuevas prácticas de mercado.

Conclusión

34. El Comité mencionó que todos los comentarios habían sido abordados y no habían quedado puntos pendientes y, por lo tanto, acordó que el documento estaba listo para continuar con el Procedimiento del Trámite.

ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA PARA GRANADILLA

35. El Comité acordó enviar el proyecto de Norma para las Frutas de la Pasión con el cambio de nombre para su aprobación en el Trámite 8 por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN (Tema 4 de la Agenda)¹¹

36. La Delegación de Tailandia, como país líder, proporcionó un resumen de la labor del Grupo de Trabajo electrónico (EWG) sobre la norma para el durión y enfatizó los puntos clave de discusión, así como las revisiones hechas al documento.

37. El comité consideró el documento sección por sección, hizo comentarios y tomó las siguientes decisiones:

¹⁰ CX/FFV 14/18/5 (rev); CX/FFV 14/18/5 Add.1 (Comentarios en el Trámite 6 - Australia, Costa Rica, Egipto y Kenya); CRD 4 (México); CRD 5 (Filipinas); CRD 6 (Unión Europea); CRD 9 (Indonesia); CRD 11 (Dominica); CRD 12 (Ghana); CRD 13 (Brasil); CRD 16 (Informe del Grupo de Trabajo sobre granadilla, paralelo a la reunión).

¹¹ CX/FFV 14/18/6; CX/FFV 14/18/6 Add.1 (Comentarios en el Trámite 3: Egipto y Kenya); CRD 4 (México); CRD 5 (Filipinas); CRD 6 (Unión Europea); CRD 8 (Tailandia); CRD 9 (Indonesia); CRD 15 (Malasia).

- Se tomarán en consideración las propuestas de cambios a la terminología relacionados con las disposiciones comunes que apliquen a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas cuando se discuta el modelo en el Tema 10 de la Agenda;
- *Sección 2.1 (Requisitos Mínimos)* – se revisó la disposición de la presencia o ausencia del pedúnculo para indicar que el pedúnculo siempre tiene que estar presente como señal de un manejo adecuado y de buena calidad. De manera adicional, el pedúnculo pudiera cortarse de acuerdo con las prácticas de comercialización siempre y cuando permanezca;
- *Sección 2.1 (Requisitos Mínimos)* – se incluyó una referencia en cuanto al olor particular del durión en una nota a pie de página del primer guión, relacionada con la ausencia de olor y/o sabor extraños para evitar rechazos en el punto de inspección. Se aclaró que el durión desarrolla aromas diferentes a lo largo de su proceso de maduración, y que los inspectores no deberían confundir el normal aroma del producto con las disposiciones sobre olores y sabores extraños;
- *Sección 2.1.1 (Categoría "Extra")* – se incluyeron disposiciones por las que los defectos no deberán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto para ser consistentes con las disposiciones correspondientes en las Categorías I y II;
- *Secciones 2.2.2 y 2.2.3 (Categorías I y II)* – se eliminaron las causas de los defectos ya que los inspectores revisan los defectos mas no sus causas;
- *Secciones 3 (Clasificación por Calibres) y 6.2.4 (Especificaciones Comerciales)* – se introdujeron disposiciones alternativas para la clasificación por calibres por conteo de acuerdo con las prácticas de comercialización, por lo tanto, se realizaron modificaciones a la sección 6.2.4 en consecuencia;
- *Sección 4.2 (Tolerancias de Calibres)* –se proporcionó una aclaración acerca del uso del 20% en lugar del 10% de tolerancia de calibres en vista del tamaño de los duriones (frutos muy grandes) y del envase (normalmente 5-6 frutos por caja) para los cuales las tolerancias máximas de 10% por encima o por debajo del calibre indicado en el envase no serían prácticas;
- *Anexo* – se eliminó el Anexo ya que las definiciones de "pulpa", "pulpa dura", "quemadura de la punta" y "corazón acuoso/corazón húmedo" ya no son necesarias debido a que se eliminaron las disposiciones relacionadas con esto en la norma.

Conclusión

38. El Comité informó que se habían abordado todos los comentarios y que no habían quedado asuntos pendientes, por lo tanto, se acordó que el documento estaba listo para avanzar en el Procedimiento del Trámite.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN

39. El comité estuvo de acuerdo en avanzar el anteproyecto de Norma para su aprobación en el Trámite 5/8 (omitiendo los Trámites 6/7) por parte de la Comisión del Codex Alimentarius. (Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA OKRA (Tema 5 de la Agenda)¹²

40. La Delegación de India, como país líder, proporcionó un resumen del trabajo del EWG sobre la norma para la okra e hizo énfasis en los puntos clave de la discusión y en las revisiones hechas al documento.

41. El comité analizó el documento sección por sección, anotó los comentarios y tomó las siguientes decisiones:

- Que las propuestas de cambio en la terminología relacionada con disposiciones comunes que se aplican en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se consideraran al discutir sobre el Modelo, Tema 10 de la Agenda.
- *Sección 2.1 (Requisitos Mínimos)*
 - o se revisaron las disposiciones relativas al fruto entero para indicar que el pedúnculo debe tener un corte limpio para cumplir con las prácticas comerciales que garantice la higiene y calidad de la okra. No se indicó que la longitud del pedúnculo cubriera las distintas variedades de okra; se eliminó "puntas intactas" y se reemplazó por el término "entero",
 - o se eliminaron las disposiciones relativas al "desarrollo suficiente" ya que se relacionan más con los requisitos de madurez,
 - o se incluyeron disposiciones sobre la frescura como indicador importante de calidad,
 - o se eliminaron las disposiciones en cuanto a magulladuras se refiere, ya que contradicen las disposiciones para las Categorías I y II que permiten cierto porcentaje de magulladuras en la superficie,
 - o se eliminaron las disposiciones relativas a las rajaduras (grietas) ya que contradicen a los requisitos mínimos relativos al producto entero y sano.

¹² CX/FFV 14/18/7; CX/FFV 14/18/7-Add.1 (Comentarios en el Trámite 3 – Egipto y Kenya); CRD 4 (Mexico); CRD 5 (Filipinas); CRD 6 (Unión Europea); CRD 8 (Tailandia); CRD 11 (Dominica); CRD 12 (Ghana); CRD 15 (Malasia).

- *Sección 2.1.1 (Requisitos de Madurez)* – se eliminó la referencia a “madurez” ya que para este producto es más apropiado el término “suficientemente desarrollado”; se agregó “no fibroso” como una característica clara de madurez adecuada de la okra, mientras que se discutieron otros términos relacionados tales como “semillas suaves”, “blando (blandura)”, etc., mismos que no se consideraron adecuados para calificar correctamente a la madurez;
- *Sección 2.1.1 (Categoría “Extra”)* – esta sección se modificó para indicar que la firmeza se aplicaba al fruto completo, mientras que se discutieron otros términos alternativos como “turgente”, “blando” etc., los cuales no se consideraron ni adecuados ni aplicables para todas las variedades de okra;
- *Secciones 3 (Clasificación por calibre), 5.1 (Homogeneidad) y 6.2.4 (Especificaciones comerciales)*
 - o se revisaron las disposiciones relativas a la clasificación por calibre para que reflejen que la okra se clasifica por longitud, y que el cuadro de calibres era una guía para la aplicación voluntaria, dados los diferentes calibres relacionados con las variedades de la okra. Sin embargo, para hacer que la tabla sea lo más incluyente, clara y práctica posible, se ajustaron los códigos de calibre y rangos de longitud para abarcar variedades más pequeñas. Asimismo, se ajustaron los rangos de longitud para evitar traslapes y se redujeron para facilitar la medición.
 - o Se revisaron las disposiciones relativas a la identificación comercial para hacer referencia al etiquetado cuando se utilice un cuadro diferente de clasificación por calibre.

Conclusión

42. El Comité mencionó que se trataron todos los comentarios y que no quedaron asuntos importantes por abordar y, por lo tanto, acordó que el documento se encontraba listo para avanzar en el Procedimiento del Trámite.

ESTÁTUS DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA OKRA

43. El Comité convino en proponer el Anteproyecto de Norma para su adopción en los Trámites 5/8 (omitiendo los Trámites 6/7) por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice IV).

REVISIÓN DE LOS REQUISITOS DE MADUREZ EN LA NORMA PARA LAS UVAS DE MESA (Punto 6 del Programa)¹³

44. La delegación de los EE.UU., como país que dirige el EWG sobre las uvas de mesa proporcionó un resumen de la evaluación de la propuesta de la OIV sobre la posibilidad de revisar los requisitos de madurez en la *Norma para las Uvas de Mesa* (CODEX STAN 255-2007). El informe incluyó un resumen de la evaluación de los miembros del EWG de la propuesta de la OIV de conformidad con las tres preguntas planteadas por la 17.^a Reunión del CCFFV, a saber: (i) los requisitos de la OIV satisfacen las necesidades de la industria local o nacional de los países; (ii) facilidad de aplicación de los requisitos propuestos durante el proceso de inspección; y (iii) necesidad de cambiar la Sección 2.1 Requisitos Mínimos de Madurez de la *Norma para las Uvas de Mesa*.

45. El Comité observó que había diferentes opiniones en las respuestas de los miembros del EWG a las tres preguntas y, por lo tanto la conclusión del EWG fue dejar sin cambios los requisitos mínimos de madurez en la Norma.

Discusión

46. Las delegaciones respaldaron los hallazgos/recomendaciones del EWG de no reabrir la discusión sobre los requisitos de madurez en la Norma, que se había discutido por tantos años en el Comité. Las delegaciones hicieron notar que no hay pruebas de que los requisitos actuales suponen impedimentos a la comercialización y fueron de la opinión de que el Comité debería concentrar su trabajo en productos para los que no haya norma.

47. El Observador de la OIV agradeció al Comité por haber acordado que el EWG considerara su propuesta. Haciendo alusión a algunos comentarios que surgieron durante la discusión del EWG, el Observador aclaró que la OIV era una organización internacional con calidad de Observador en el Codex durante varios años y que las normas de la OIV fueron aprobadas por consenso de los miembros de la OIV, que también eran miembros del Codex. En referencia a la discusión del CCFFV, el Observador opinó que es necesario armonizar los dos distintos requisitos de madurez en la OIV y las normas del Codex en el futuro. El Observador reiteró la disposición de la OIV para continuar participando activamente y contribuir con las actividades del Codex.

Conclusión

48. El Comité acordó conservar los requisitos mínimos de madurez en la *Norma para las Uvas de Mesa*.

¹³ CX/FFV 14/18/8; CRD 4 (México); CRD 6 (Unión Europea); CRD 7 (Chile); CRD 9 (Indonesia).

PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE LA NORMA DE LA PAPA DE CONSUMO (Punto 7 de la Agenda)¹⁴

49. El Comité recordó la discusión acerca de la oportunidad y factibilidad para iniciar nuevos trabajos sobre la norma de la papa de consumo llevada a cabo durante la 17.^a reunión del CCFFV (septiembre 2012), la 67.^a del CCEXEC (julio 2013) y la 36.^a de la CAC (julio 2013). El Comité también recordó la solicitud de la Comisión para presentar un documento de proyecto con un alcance bien definido, esto es, dentro del alcance de los trabajos del CCFFV, para ser considerada en las siguientes sesiones del Comité Ejecutivo y de la Comisión (2014) incluyendo la solicitud para emitir una carta circular de acuerdo al formato de documento del proyecto.

50. El Comité observó que la Delegación de la India había preparado un documento de proyecto revisado para poder facilitar la discusión en la reunión actual. La revisión se basó en los comentarios realizados en la CCFFV, CCEXEC, CAC y en aquellos presentados en respuesta al CL 2013/21-FFV. El documento de proyecto revisado aclaró que el propósito de los nuevos trabajos era desarrollar una norma para productos que aborde las disposiciones esenciales de calidad así como las cuestiones de inocuidad al hacer referencias cruzadas de los textos relevantes del Codex desarrolladas por comités horizontales.

Discusión

51. El Comité tomó nota de los siguientes puntos de vista e inquietudes: la necesidad de que los países en desarrollo generen requerimientos mínimos de inocuidad y calidad para la papa de consumo; la norma pudiera dar como resultado restricciones de comercialización especialmente para aquellos países que ya operan bajo prácticas bien establecidas, el documento de proyecto necesita consideraciones ulteriores ya que incluye algunos datos/información incorrecta o declaraciones que no se sustentan de manera suficiente; no se han identificado cuestiones específicas de comercialización que pudieran resolverse a través del desarrollo de una norma internacional de calidad; y sería difícil tarea que demanda mucho tiempo para poder desarrollarlo y llegar a un acuerdo con respecto a una norma referente a un producto con amplias diferencias en las prácticas industriales y de comercialización en todo el mundo.

52. El Comité reconoció que no había objeción para iniciar nuevos trabajos sobre una norma de la papa de consumo la cual está sujeta a la revisión del documento del proyecto. El Comité, por consiguiente, convino en establecer un Grupo de Trabajo en sesión, dirigido por la India y codirigido por Francia, para revisar el documento de proyecto basado en los comentarios escritos proporcionados y en aquellos presentados en la Sesión Plenaria. Después de la discusión del Grupo de Trabajo en sesión, el Comité evaluó el proyecto revisado e hizo algunos ajustes adicionales para apoyar la justificación de los nuevos trabajos.

Conclusión

53. El Comité convino en solicitar a la Comisión la aprobación de los nuevos trabajos para la Norma de la Papa de Consumo y en enviar el documento de proyecto revisado al Comité Ejecutivo para la revisión crítica (Apéndice V).

54. El Comité convino también en establecer un grupo de trabajo electrónico, dirigido por la India y codirigido por Francia y trabajar solamente en inglés, para preparar, sujeto a la aprobación por la Comisión, un anteproyecto de norma para hacerlo circular y recibir comentarios en el Trámite 3 y someterlo a consideración en su próxima reunión.

PROPUESTAS PARA EL NUEVO TRABAJO SOBRE LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. (Tema 8 de la Agenda)¹⁵

55. La Delegación de Australia, cómo país que encabeza el Grupo de Trabajo en sesión, presentó un resumen de la revisión y evaluación con respecto a los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos* de las propuestas para los nuevos trabajos. La Delegación mencionó que el Grupo de Trabajo había considerado las propuestas para el ajo (México), berenjena (la India) y kiwi (Irán) y asignó, por igual, la más alta prioridad a la berenjena y al ajo, mientras que al kiwi, la segunda. Asimismo, el Comité también hizo notar que el Grupo de Trabajo no había discutido los documentos de proyecto o expresiones de interés respecto al desarrollo de las nuevas normas presentadas tardíamente.

Conclusión

56. El Comité secundó las recomendaciones del Grupo de Trabajo y acordó:

- solicitar a la Comisión que apruebe los nuevos trabajos relativos a las normas para el ajo, la berenjena, y el kiwi, en vista de la finalización del trabajo sobre granadilla, durión y okra;
- turnar los respectivos documentos de proyecto al Comité Ejecutivo para la revisión crítica (Apéndices VI, VII y VIII); y
- establecer los siguientes Grupos Electrónicos de Trabajo con el fin de que redacten, sujeto a la aprobación del Comité, anteproyectos de norma para su circulación para recibir comentarios en el Trámite 3 y para ser estudiados en su siguiente Sesión:

¹⁴ CL 2013/21-FFV (Solicite comentarios sobre el nuevo trabajo de una norma para la Papa de Consumo); CX/FFV 14/18/9; CX/FFV 14/18/9-Add.1 (Comentarios en respuesta a la CL 2013/210-FFV – Costa Rica, Egipto y Kenya); CRD 4 (México); CRD 5 (Filipinas); CRD 7 (Chile); CRD 10 (Bolivia); CRD 18 (Informe sobre el documento del Grupo de Trabajo en sesión sobre el nuevo trabajo de una norma para la Papa de Consumo).

¹⁵ CX/FFV 14/18/10 (rev); CX/FFV 14/18/10 Add.1; CX/FFV 14/18/10 Add.2; CRD 2 (México); CRD 3 (India); CRD 4 (México); CRD 7 (Chile); CRD 8 (Tailandia); CRD 9 (Indonesia); CRD 14 (Nueva Zelanda); CRD 17 (Informe del Grupo de Trabajo en sesión sobre las Prioridades de Nuevos Trabajos).

- Ajo, dirigido por México; trabajará en inglés y español;
- Berenjena, dirigido por la India; trabajará sólo en inglés
- Kiwi, dirigido por Nueva Zelanda y copresidido por Irán; trabajará sólo en inglés.

57. El Comité invitó a los países que habían presentado con retraso documentos de proyecto por ejemplo, Indonesia sobre chalotes, o que habían expresado su interés en el desarrollo de nuevas normas en esta reunión como por ejemplo, la India sobre la palmera datilera a que presentaran sus propuestas acompañadas de documentos de proyecto dentro del plazo establecido en la carta circular bajo "Propuestas para nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas", anexo a este informe para su consideración en la 19.ª Reunión del CCFFV.

REVISIÓN DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL COMITÉ DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 9 de la Agenda)¹⁶

58. La Delegación de Japón, como país líder del Grupo de Trabajo electrónico para la revisión de los Términos de Referencia del CCFFV, resumió los puntos clave de sus discusiones y atrajo la atención del Comité a las conclusiones en la Parte IV del CX/FFV 14/18/11 y a las revisiones propuestas para los Términos de Referencia en el Apéndice C del mismo documento.

59. El Comité consideró eliminar la referencia a la CEPE en el punto (b) de sus Términos de Referencia y acotó los siguientes puntos de vista en este sentido: los Términos de Referencia deberían homologarse con los de los comités de productos, que no mencionan a ninguna organización internacional en específico. Una referencia general a otras organizaciones internacionales también incluiría a la CEPE y proporcionaría mayor alcance y oportunidades en el trabajo del CCFFV; la cooperación con otras organizaciones internacionales debería asegurar que no exista duplicación de normas y textos afines, y que se siga el mismo formato amplio; la homologación de normas fue esencial para facilitar la implementación de normas a nivel nacional y asegurar prácticas equitativas de comercio.

60. El Observador de la CEPE afirmó que, aunque los Términos de Referencia del CCFFV no incluyeran una referencia específica a su organización, la CEPE continuaría en su compromiso de, además de evitar la duplicación, lograr una cooperación positiva y proactiva con el afán de apoyar y de proporcionar un mejor servicio aprovechando la experiencia y fortalezas de cada organización. El Observador también aclaró que la CEPE forma parte del sistema de la ONU y promueve la retroalimentación a sus normas, en igualdad de condiciones, por parte de todos los Estados miembro de la ONU que estén interesados. Las normas de la CEPE se utilizan de manera voluntaria y, algunas veces, países (como la Federación Rusa, Ucrania y otros) así como agrupaciones de países (como la Unión Europea) hacen referencia o reflejan dichas normas en su legislación o reglamentos.

Conclusión

61. El Comité acordó eliminar la referencia a la CEPE de sus Términos de Referencia y modificar el punto referente a la cooperación con otros organismos internacionales para evitar la duplicación en el proceso de desarrollo de normas.

62. El Comité acordó presentar los Términos de Referencia revisados a la Comisión del Codex Alimentarius a través del Comité del Codex sobre Principios Generales para su aprobación. (Apéndice IX).

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Punto 10 de la Agenda)¹⁷

63. El Comité observó que este punto se ha incluido en la Agenda del Comité en diversas reuniones y mencionó las siguientes opiniones en relación con la necesidad de contar con un modelo general para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas, el modelo general: i) ayudaría a identificar las disposiciones fundamentales relativas a la calidad que las Normas del Codex deberían abarcar para facilitar el proceso del desarrollo de normas y asegurar prácticas equitativas de comercio; ii) debería reflejar las prácticas agrícolas, de la industria y de comercialización actuales sin limitar la innovación futura; iii) el actual modelo general contiene disposiciones normativas en términos de lenguaje y requisitos que han retrasado la finalización de las normas en el pasado y, por lo tanto, deberían reducirse, simplificarse y/o sustituirse por disposiciones incluyentes y flexibles; iv) debería tener en cuenta otros modelos generales desarrollados por organismos internacionales para facilitar la armonización de normas internacionales; v) debería identificar prácticas de la industria y de comercialización a nivel mundial y aplicarlas al utilizar una metodología y un lenguaje común, y vi) no debería ser demasiado detallado a fin de facilitar la inclusión de disposiciones adecuadas al producto; un glosario de términos podría facilitar la interpretación de los términos/disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

64. El Comité también hizo notar que la actual estructura de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas sigue el modelo general de la CEPE en lo que respecta a dichas disposiciones relativas a la calidad y del Formato de las normas del Codex para productos, en el caso de las disposiciones concernientes a la inocuidad, de conformidad con las recomendaciones de la Comisión en cumplimiento a los términos de referencia del CCFFV con el fin de cooperar con otros organismos de normalización evitando así, la duplicación del trabajo y que las normas sigan el mismo formato amplio.

¹⁶ CX/FFV 14/18/11; CRD 4 (México).

¹⁷ REP12/FFV Apéndice VII; CX/FFV 14/18/12;; (Comentarios en respuesta a la CL 2012/29-FFV - Australia, Colombia, Kenya y los EE.UU.); CRD 4 (México); CRD 5 (Filipinas); CRD 7 (Chile); CRD 8 (Tailandia).

65. El Comité observó además que en reuniones anteriores se consideró el desarrollo de un glosario, lo cual se suspendió en vista de la existencia de documentos internacionales pertinentes y el trabajo en curso a cargo del CCFFV en relación con el modelo general. Además, la utilidad de dicho documento no era del todo clara y se consideró que su desarrollo era un ejercicio que consumía tiempo y podría afectar el desarrollo de las normas.¹⁸

66. El Comité mencionó además que los asuntos clave que deberían examinarse en el modelo general relacionados con los principios y la naturaleza del modelo general (nota introductoria); el uso de calificadores en las disposiciones de las normas del Codex (por ejemplo, "prácticamente", "ligeramente", etc.); el punto de aplicación de las normas (naturaleza precedera de los productos frescos y la necesidad de tolerancias de calidad); el procedimiento para los métodos de clasificación por calibres / disposiciones relativas a la homogeneidad del producto en el envase (considerando debidamente la necesidad de que los países en desarrollo generen normas nacionales con base en las normas del Codex); la homogeneidad relativa a la tolerancia de mezclas de variedades y otros atributos de calidad en el mismo envase (consideración de nuevas tecnologías de envasado y alcance / aplicación del término "envase"); las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas teniendo en cuenta el trabajo en curso del CCFA sobre la NGAA¹⁹).

Conclusión

67. A fin de atender los asuntos identificados anteriormente, así como otros asuntos pertinentes, el Comité acordó establecer un EWG, encabezado por los EE.UU. y codirigido por Alemania que trabaje solamente en inglés, con el siguiente mandato:

El EWG analizará qué debe cambiarse en la propuesta del modelo general de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y hacer propuestas de cambios, que abarquen:

- La nota introductoria en relación con la naturaleza del producto;
- El punto de aplicación de la norma (tolerancias de calidad);
- Las disposiciones relativas a la clasificación por calibres;
- Las disposiciones relativas a la homogeneidad;
- Cómo abordar los aditivos alimentarios para frutas y hortalizas frescas; y
- La necesidad de un glosario.

Al realizar este trabajo, el EWG tendrá en consideración el *Formato de las Normas del Codex para Productos* (como se establece en el Manual de Procedimientos) y el Modelo General para las Normas de la CEPE para Frutas y Hortalizas Frescas y aquellos desarrollados por otros organismos internacionales.

68. El Comité mencionó que se anexará la propuesta de modelo general actual al informe de esta reunión (Anexo X) y que junto con el documento que contiene las recomendaciones y propuestas del EWG constituirán los documentos de trabajo para la discusión del modelo general en la 19.ª CCFFV.

69. El Comité también observó que el Secretariado del Codex proporcionará documentos pertinentes al EWG, por ejemplo, el documento de antecedentes sobre el punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas que incluya tolerancias de calidad en los puntos de control de importación/exportación (CX/FFV 11/16/10) presentados en la 16.ª Reunión del CCFFV (mayo 2011).

OTROS ASUNTOS (Punto 11 de la Agenda)

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

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Punto 12 de la Agenda)

71. El Comité tomó nota del amable ofrecimiento de la delegación de Sudáfrica para ser sede de una reunión futura del CCFFV. El Presidente del Comité agradeció a Sudáfrica el ofrecimiento y expresó su interés en ver la posibilidad de que sea coanfitrión de una reunión futura del Comité en Sudáfrica. El Presidente indicó que tanto los gobiernos de México como de Sudáfrica cooperarían para dar inicio a las negociaciones a este respecto.

72. El Comité observó que la Comisión del Codex Alimentarius alentó los acuerdos de ser coanfitriones y también que la Actividad 3.1.2 del Plan Estratégico 2014-2019 tenía el objetivo de alentar las iniciativas de alianzas, tales como ser coanfitriones de comités, para aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el trabajo del Codex.

73. Se informó al Comité que la 19.ª Reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas se llevará a cabo, aproximadamente, en 18 meses. La fecha y el lugar exactos serían determinados por el Gobierno anfitrión con la asesoría del Secretariado del Codex.

¹⁸ ALINORM 95/35, párrafo 108, ALINORM 10/33/35 110.

¹⁹ REP13/FA, párrafo 79-85

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Contenido	Trámite	Para acción de	Documento de referencia REP14/FFV
Proyecto de Norma para las Frutas de la Pasión	8	Gobiernos 37.º CAC	Párr. 35 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma para el Durión	5/8		Párr. 39 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma para la Okra	5/8		Párr. 43 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para la Papa de Consumo	1/2/3	37.º CAC Grupo de Trabajo Electrónico (India y Francia) Gobiernos 19.ª CCFFV	Párr. 53 y Apéndice V
Anteproyecto de Norma para el Ajo	1/2/3	37.º CAC Grupo de Trabajo Electrónico (México) Gobiernos 19.ª CCFFV	Párr. 56 y Apéndice VI
Anteproyecto de Norma para las Berenjenas	1/2/3	37.º CAC Grupo de Trabajo Electrónico (India) Gobiernos 19.ª CCFFV	Párr. 56 y Apéndice VII
Anteproyecto de Norma para el Kiwi	1/2/3	37.º CAC Grupo de Trabajo Electrónico (Nueva Zelanda e Irán) Gobiernos 19.º CCFFV	Párr. 56 y Apéndice VIII
Requisitos mínimos de madurez para las uvas de mesa (Norma para las Uvas de Mesa – CODEX STAN 255-2007)	---	---	Párr. 48
Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	---	Gobiernos 19.ª CCFFV	ALINORM 10/33/35, párr. 121 REP14/FFV, párr. 57
Examen del mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas	---	28.ª CCGP 37.º CAC	Párrs. 61-62 y Apéndice IX
Propuesta de Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	---	19.ª CCFFV	Párrs. 67-68 y Apéndice X

APÉNDICE I**LISTA DE PARTICIPANTES**

Presidencia: SR ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA
 Director General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de
 Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 Estado de México
 C.P. 53950
 Tel: 57 29 93 00 Ext. 43200-43201
 E-mail: alberto.esteban@economia.gob.mx

Co-Presidencia: SR PISAN PONGSAPITCH
 Deputy Secretary General
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Paholyothin Rd., Ladyao,
 Chatuchak Bangkok 10900 THAILAND
 Tel: +66 2 561 3707
 Fax: +662 561 3712
 E-mail: pisan@acfs.go.th

Asistente al Presidente: SR JESUS LUCATERO DIAZ
 Director de Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de
 Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 Estado de México
 C.P. 53950
 Tel: 57 29 93 00 Ext. 43216
 E-mail: jesus.lucatero@economia.gob.mx

ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA

DR KOUDRITOUFIK
 Premier Secrétaire
 Ambassade d'Algérie à Kuala Lumpur
 05 Jalan Mesra off Jalan Damai, Kuala Lumpur MALAISIE
 Tel: +60 173831 694
 E-mail: toufik@algerianembassy.org.my

ARGENTINA / ARGENTINE

SILVIA ELDA SANTOS
 Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas Servicio
 Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria AVDA.
 Paseo Colón 367 CABA-Buenos Aires ARGENTINA
 Tel: 005411-41215293
 E-mail: ssantos@senasa@gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE

DR ROBERT SOLOMON
 Director, Food Regulation Policy
 Australian Government Department of Agriculture
 GPO Box 858 Canberra ACT 2601 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6272 5945
 E-mail: Rob.solomon@daff.gov.au

BHUTAN / BHOUTAN / BHUTÁN

MS KINLAYTSHERING
 Chief Horticulture Officer
 Horticulture Division, Department of Agriculture, Ministry of
 Agriculture and Forests
 P.O. Box No.392
 Tel: 00975-2-336946,00975-17757240
 E-mail: kinlaytshering@moa.gov.bt, kinlay_rc@yahoo.com

MR PEMTSHERING

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (Plant) Ministry of
 Agriculture and Forests
 Tel: 074 81203
 Fax: 074 81210
 E-mail: pem@yahoo.com

MR RABTEN

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (Plant) Ministry of Agriculture and Forests
 Tel: +975-17550904/04-571126
 Fax: 04-571126
 E-mail: rebtenla@gmail.com

MS RINCHEDEMA

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (food) Ministry of Agriculture and Forests
 Tel: +975-17518353
 Fax: 02-328353
 E-mail: rindemlorji@gmail.com

MS SONAMCHODEN

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (food) Ministry of Agriculture and Forests
 Tel: 0097517649691
 Fax: 02327032
 E-mail: somchoxiz@yahoo.com

CAMEROON / CAMEROUN / CAMERÚN**MR ZOO MARTIN PAUL**

Inspecteur désétablissements classés
 Ministère des Mines, de l'Industrie et du développement Technologique
 Division du Développement de la Qualité
 Cellule des stratégies de normalisation
 Tel: +237 9996 4623
 E-mail: martinpaulzoo@yahoo.fr

MR NKANDI HERRMANN

Inspecteur phytosanitaire
 Ministère de l'agriculture et de développement rural
 Direction de la réglementation et du contrôle de qualité
 Tel: +237 998087
 E-mail: nkandiherrmann@yahoo.fr

MR AKOA ZANG MOISE

Chef de la Cellule des Normes et
 Ministère du Commerce
 BP 20342 y de Cameroun
 Tel: 00 237 2222 0479
 Fax: 00 237 2222 0479
 E-mail: akoazangmt@yahoo.fr

CANADA / CANADÁ**MR KEVIN SMITH**

National Manager
 Fruit and Vegetable Standards Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road, Ottawa, ON, K1A 0Y9 CANADA
 Tel: 613-773-6282
 Fax: 613-773-6225
 E-mail: Kevin.Smith@inspection.gc.ca

CHINA / CHINE**MR HONGYI WANG**

Senior Agronomist
 Inspection and Quarantine Technology Center
 Xiamen entry-exit inspection and quarantine bureau of P.R. China
 No 2165, Hai-cang Jian-gang Road, Xiamen, Fujian, P.R. CHINA
 Tel: 0592-3269911
 Fax: 0592-3269920
 E-mail: why208@163.com

MR DUNMINGXU

Senior Engineer
 Xiamen entry-exit inspection and quarantine bureau of P.R. China
 No 2165, Hai-cang Jian-gang Road, Xiamen, Fujian, P.R. CHINA
 Tel: 0592-3269935
 Fax: 0592-3269934
 E-mail: xudm@xmcic.gov.cn

CHILE / CHILI**CLAUDIA ESPINOZA CAYULEN**

Servicio Agrícola, Ganadero
 División Asuntos Internacionales
 Subdepto. Negociaciones Internacionales
 Tel: +(56-2) 23451214
 Fax: +(56-2) 23451578
 E-mail: Claudia.epinoza@sag.gob.cl

COLOMBIA / COLOMBIE**XIMENA ASTRID VALDIVIESO RIVERA**

Segundo Secretario de Relaciones Exteriores encargada de las funciones consulares en la Embajada de la República de Colombia ante el Reino de Tailandia
 Tel: 66-21688715
 E-mail: Ximena.valdivieso@concelleria.gov.co

EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE / UNIÓN EUROPEA**MS BARBARA MORETTI**

Administration for Codex Alimentarius
 Multilateral International Relations
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 B – 1049 Brussels
 Tel: +32 229-92362
 E-mail: barbara.moretti@ec.europa.eu

MS ELLA STRICKLAND

Head of Unit
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 B – 1049 Brussels
 Tel: +32 229-93030
 E-mail: ella.strickland@ec.europa.eu

FRANCE / FRANCIA**MISS CATHERINE BALLANDRAS**

Inspectrice
DGCCRF
59 Bd Vincent Auriol 75013 Paris FRANCE
Tel: 0033 144 97 2854
E-mail: Catherine.ballandras@dgccrf.finances.gouv.fr

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA**MR CHRISTINE HERMENING**

Administrator
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstr. 1 D-53123 Bonn GERMANY
Tel: +49 (0) 228-99 529 4484
Fax: +49 (0) 228-99 529 4965
E-mail: christine.hermening@bmel.bund.de

MS ULRIKE BICKELMANN

Head of Division
Control procedures plant products, marketing standards
Federal Office for Agriculture and Food
Deichmanns Aue 29 D-53179 Bonn GERMANY
Tel: +49 (0) 228 6845 3357
Fax: +49 228 6845 3945
E-mail: ulrike.bickelmann@ble.de

GHANA**MS JOCELYN LAMPTEY**

Head of Department, Food Enforcement
Food and Drugs Authority
P.O. Box CT 2783, ACCRA GHANA
Tel: +233 244 563 764
E-mail: nakoshie@yahoo.com jocelyn.Lamptey@fdaghana.gov.gh

MR RODERICK DADDEY-ADJEI

Regional Officer, Volta
Food and Drugs Authority
P.O. Box CT 2783, ACCRA GHANA
Tel: +233 244 339 630
E-mail: roddivik@yahoo.com

DR NIILANTE AMISSAH

Lecturer
Department of Family and Consumer Sciences
University of Ghana
P.O. Box LG 91
Accra, Ghana
Tel: +233 20 428 2565
Fax: +233 26 5791016
E-mail: niilante@gmail.com, niiamissah@ug.edu.gh

GREECE / GRÈCE / GRECIA**ANTONIO ATAZ**

Administrator
Council of the European Union
Rue de la Loi 175, BE 1048 Brussels, BELGIUM
Tel: +32 2 281 49 64
Fax: +32 2 281 61 98
E-mail: antonio.ataz@consilium.europa.eu

MS CHRYSOULA PAPADIMITRIOU

Agronomist, Head of the Department of Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin, Directorate of Processing, Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin
Ministry of Rural Development and Food of the Hellenic Republic
Acharnon 2, 10176 Athens, GREECE
Tel: +30 210 2124286
E-mail: ax2u127@minagric.gr

MS THEODORAKARAMPELA

Agronomist, Employee of the Department of Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin, Directorate of Processing, Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin
Ministry of Rural Development and Food of the Hellenic Republic
Acharnon 2, 10176 Athens, GREECE
Tel: +30 210 2124349
E-mail: ax2u039@minagric.gr

INDIA / INDE**DR SURESH KUMAR MALHOTRA**

Horticulture Commissioner
Ministry of Agriculture and Cooperation
Govt. of India
Room No.238, Krishi Bhawan, New Delhi-110001
Tel: 011-23381012
E-mail: hortcommissioner@gmail.com

DR SURESH CHANDERKHURANA

Deputy Agriculture Marketing Adviser
Directorate of marketing & Inspection, Ministry of Agriculture
Govt. of India
CGO Complex, NH IV, Faridabad-121001
Tel: +91 0129 2416568
E-mail: khurana183@gmail.com

SHRI DEVENDRA PRASAD

Assistant General Manager
Agriculture & Processed Food Products Export Development Authority (APEDA)
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
3rd Floor, NCU Auditorium Building
3, Siri Institutional Area, August Kranti Marg, Opp. Asian Games Village HuasKhas, New Delhi-110016
Tel: (+91) 1126534175
E-mail: dprasad@apeda.gov.in

SHRI PARMODSIWACH

Assistant Director (Tech.), Export Inspection Council of India (EIC)

Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1, Jai Singh Road, New Delhi-110001
Tel: 011-23748189
E-mail: tech5@eicindia.gov.in

IRAN / IRÁN**MRS NADIA AHMADI**

Secretary of national codex committee of CCFFV
Iran Institute of Standard & Industrial Research of Iran (ISIRI)
Tel: +98(26) 32802130
Fax: +98(26) 32803889
E-mail: nady.ahmadi@yahoo.com

ITALY / ITALIE / ITALIA**CIRO IMPAGNATIELLO**

Codex contact point
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
VIA XX Settembre, 20 00187 Roma, Italy
Tel: +39 06 4665 4058
E-mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

JAMAICA / JAMAÏQUE**JULIET GOLDSMITH**

Manager, Pest Risk Analyst
Ministry of Agriculture and Fisheries, Jamaica
Tel: 1 876 977 7160
E-mail: jvgoldsmith@moa.gov.jm

JAPAN / JAPON / JAPÓN**MR MAKOTO SAKASHITA**

Associate Director
Food Safety and Consumer Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, 100-8950 JAPAN
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: makoto_sakashita@nm.maff.go.jp codex_maff@nm.maff.go.jp

MS NAOKO TAKAHATA

Technical Officer
Food Safety and Consumer Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, 100-8950 JAPAN
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: naoko_takahata@nm.maff.go.jp

KENYA**KIMWELLE PETER MUNYANO**

Assistant Director Agriculture
Pest Control Products Board
Box 13794-80100 Nairobi KENYA
Tel: +254722330833
E-mail: pkmkwelle@yahoo.com

JOSIAH M. SYANDA

Quality Assurance Inspector
Kenya Plant Health Inspectorate Service (KEPHIS)
Po Box 49592 00100 Nairobi KENYA
Tel: +254724567873
E-mail: jsyanda@kephis.org

ANNE WNJOROGE

Horticulturist
State Department of Agriculture
PO Box 30028-00100 Nairobi KENYA
Tel: +254 722825365
E-mail: wanjarogen@yahoo.com

LIBYA / LIBYE / LIBIA**MR AREF MARWAN**

Head of Libyan codex committee for fresh fruits and vegetables and their products
Libyan National Centre for Standardization and Metrology
Tripoli LIBYA
Tel: 00218 21 463 0884
Fax: 00218 21 463 0885
E-mail: a.marwan@fdsc.uot.edu.ly

LUXEMBOURG / LUXEMBURGO**FRANÇOIS KRAUS**

Administration of the technical services of agriculture – Horticulture department
Ministry of Agriculture
P.O.1904, L-1019-Luxembourg, Grand-Duchy of Luxembourg
Tel: 45 71 72 230
E-mail: francois.kraus@asta.etat.lu

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA**MRS NORMA OTHMAN**

Dept. of Agriculture
Level 10, Wisma Tani
No: 30, Persiaran Perdana, 62624 Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 8870 3412
Fax: +603 88888319
E-mail: norma@doa.gov.my

MR ISHAK ABAS

FAMA Point Building, Lot 17304, Jin Persiaran I
Bandar Baru Selayang, 68100
Batu Caves, Selangor, Malaysia
Tel: +603 612 64000
Fax: +603 612 02064
E-mail: ishak@fama.gov.my

MR RAZALI MUSTAFFA

MARDI Postharvest Handling Program
Horticulture Research Centre MARDI,
Persiaran MARDI-UPM, 43400 Serdang, Selangor, Malaysia
Tel: +603 894 37522
Fax: +603 894 31013
E-mail: razally.mardi@1govuc.gov.my
razally@mardi.gov.my

KHAZANA IBRAHIM

Dept. of Agriculture, Level 10, WismaTani
No. 30 Persiaran Perdana, 62624
Putrajaya Malaysia
Tel: +603 8870 3411
Fax: +603 8888 8319
E-mail: unazana@doa.gov.my

SITI MARIAM ABD GHANI

FAMA Headquarters, SAP Building
PataranTempler, B.B. Seiyang 68100
Batucaves, Selangor
Tel: 603 6126 4035
Fax: 603 6120 2064
E-mail: siti_mariam@fama.gov.my

MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO**GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ RODRIGUEZ**

Subdirectora de Normas/DGFA/Subsecretaría de Agricultura
Tel: 00+52+38711000 ext 40231
E-mail: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

JORGE A. ZEGBE

Investigador / Instituto Nacional de Investigaciones
Forestales, Agrícolas y Pecuarias
Tel: (55) 478 985 0198 ext 309
Fax: (55) 478 985 0363
E-mail: jzegbe@yahoo.com

MANUEL REVELES HERNANDEZ

Investigador/Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,
Agrícolas y Pecuarias
Tel: (55) 478 985 0198 ext 307
Fax: (55) 478 985 0363
E-mail: mreveles@zacatecas.inifap.gob.mx

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS**LAAOUANE LAHBIB**

Délégué Principal EACCE Agadir Maroc
Tel: 212 528834496
Fax: 212 528338914
E-mail: laaouanelahbib@gmail.com
laaouane@eacce.org.ma

NETHERLANDS / PAYS-BAS / PAÍSES BAJOS**DAPHNE DERNISON**

Agricultural Counselor for Thailand and Vietnam/
Embassy of the Kingdom of the Netherlands
Daeha Office Tower, 6th Floor 360 Kim Ma Street, Ba Dinh
District, Ha Noi, Viet Nam
Tel: +84438315650
Fax: +844 38315605
E-mail: daphne.dernison@minbuza.nl

**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE /
NUEVA ZELANDIA****KAREN SPARROW**

Manager Plant Exports
Ministry for Primary Industries, NEW ZEALAND
Tel: +64 4 8940510
Fax: +64 4 894 0733
E-mail: Karen.sparrow@mpi.govt.nz

PHIL FAWCET

Principal Adviser International Standards,
Office of the Competent Authority,
Ministry for Primary Industries, NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2656
E-mail: phil.fawcet@mpi.govt.nz

CATHERINE RICHARDSON

Quality Manager
Zespri International Ltd., NEW ZEALAND
Tel: +64 7 572 7626
Fax: + 64 7 574 8031
E-mail: Catherine.richardson@zespri.com

NIGERIA / NIGÉRIA**MRS VICTORIA OLADUNNI ATUNBI**

Deputy Director
Nigeria Agricultural Quarantine Service
Enugu House, Plot 81, Ralph Shodeinde Street, CBD, Abuja
Tel: +2348023344616
Fax: +2348084048961
E-mail: voatunbi@yahoo.com

**PAPUA NEW GUINEA / PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE
PAPUA NUEVA GUINEA****MR MARK WORINU**

Divisional Manager - Research, Policy & Communication
Fresh Produce Development Agency
P O Box 958, Eastern Highlands Province, Goroka, Papua
New Guinea
Tel: (675) 532 3356/ 532 3362
E-mail: mark.worinu@fpda.com.pg, worinu@yahoo.com

PARAGUAY**MISS CARMEN VIVIANA PINTOS CORTESSI**

Jefa de Departamento de calidad e Inocuidad de Productos Vegetales
 Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)
 Luis Alberto de Herrera y Yegros
 Tel: 595981210314-595971978078
 E-mail: vivi-pintos@hotmail.com Viviana.pintos@senare.gov.py

REPUBLIC OF KOREA / RÉPUBLIQUE DE CORÉE / REPÚBLICA DE COREA**DR JI GANG KIM**

Senior Research Scientist National Institute of Horticultural and Herbal Science, Rural Development Administration
 CheonCheon-Ro 203, Jangan-Gu Suwon 440-706
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: 82-31-240-3650
 Fax: 82-31-240-3668
 E-mail: Kjg3@korea.kr

MR EUNG-GU LEE

Researcher
 Experiment & Research institute, NAQS, MAF
 5-3, Nammyeon, Gimcheon-si.Gyeonsangbuk-do 740-881
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: 82-54-429-7722
 Fax: 82-54-429-7729
 E-mail: 2eung9@korea.kr

MISS HANNA BAEG

Researcher
 Korea Food Research Institute
 Division of Analysis and Standardization / Food Certification Center
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 463-746, REPUBLIC OF KOREA
 Tel: 82-31-780-9048
 Fax: 82-31-780-9154
 E-mail: gorgkssk0@naver.com

RWANDA**MR BIZIMUNGUSHUKURU**

National Quality Expert
 Land O'lakes Inc. International Development
 P.O.Box 569 Kigali, RWANDA
 Tel: +250788302255
 E-mail: shukurb@yahoo.com

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDÁFRICA**MR MOOKETSI MOSOME**

Divisional Manager: Agronomy and Vegetables
 Directorate: Food Safety and Quality Assurance
 Private Bagx343, Prefovia, 0001
 Harvest House, Room 134, 30 Hamilton Street, Arcadia
 Tel: +27 319 6334
 Fax: +27 319 6035/6255
 E-mail: mooketsimo@dqff.sov.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA**PATRICIA SÁNCHEZ PACHECO**

Head of Market Research and Analysis
 Economic and Commercial Office
 26th Floor Serm-Mit Tower, 159 Sukhumvit 2 Rd.,
 Bangkok 10110 Thailand
 Tel: +662 258 9020-1
 Fax: +662 258 9990
 E-mail: Bangkok@comercio.mineco.es

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN**BADERLDINELSHAIKH MOHAMED ELHASSAN**

Director of Horticulture
 Ministry of Agriculture & Irrigation
 Khartoum-Elmogran Street SUDAN
 Tel: +249912429712
 E-mail: aburoza961@hotmail.com

KAHIL S. YOUSIF

Lecturer at Al Zaiem Al Azhari University
 Faculty of Agriculture
 Tel: +0912423512
 E-mail: kahilsbali@yahoo.com

KHALID LBRAHIM

Tel: 0912280378
 E-mail: khalid19712008@hotmail.com

ABDELRAHMUN ALI

Title: Inspector
 Address: Ilherlourn Gamaa Street
 Tel: +249912301351
 E-mail: aossy1996@yahoo.co.uk

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA**MR MANUEL BOSS**

Scientific officer
 Federal Office for Agriculture (FOAG)
 Mattenhofstrasse 5
 CH-3003 Bern, SWITZERLAND
 Tel: +41 31 322 25 26
 Fax: +41 31 322 26 34
 E-mail: manuel.boss@blw.admin.ch

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**MR SURAPHONGKOSIYACHINDA**

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and Vegetable
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +662 561 2277 Ext.1415
 Fax: +662 561 3357

MRS ORATAISILAPANAPORN

Advisor, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1415
Fax: +662 561 3357

MRS USABAMRUNGBHUET

Senior Expert
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1440
Fax: +662 561 3357, +662 561 3373
E-mail: usa@acfs.go.th

MRS AMRACHINAPHUTI

Senior Expert in Postharvest
Department of Agriculture,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND
Tel: +66 892049006, +662-5796009
E-mail: amarachina@yahoo.com

MS CHARUWANBANGWAEK

Senior Agriculture Scientist
Department of Agriculture,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND
Tel: +66 29407322
E-mail: c_haruwan@yahoo.com

MR TANONGPORNPRADUPIAT

Chief of Commodity Standard Promotion Group
Department of Agricultural Extension
2143/1 Phaholyothin Rd. Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND
Tel: +66 818140965
Fax: +662 9551516
E-mail: thai1954@hotmail.com

MR PAIBOONWONGCHOTSATHIT

Vice President
Thai Fresh Fruit Traders and Exporters Association
538 Grand Building 6 fl., Ratchadaphisek Rd. (Soi 26)
Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 THAILAND
Tel: +66 2 5414078-9
Fax: +66 2 9925976
E-mail: pbnwagro@gmail.com

MRS SASIWIMONTABYAM

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1412
Fax: +662 561 3357, +662 561 3373
E-mail: sasiwimon@acfs.go.th

MS KORWADEEPHONKLIANG

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1410
E-mail: korwadee@acfs.go.th

MS KULPIPITHCHANBUEY

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1415
Fax: +662 561 3357
E-mail: kulpipith@acfs.go.th

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

LAFOND DORIAN

International Standards Coordinator
AMS Fruit & Vegetable Programs
Stop 0247: 1400 Independence Ave. SW Washington DC
20205-0235 United States of America
Tel: (202) 690 4944
Fax: (202) 720 0016
E-mail: dorian.lafond@ams.usda.gov

DR KENNETH R. HINGA

International Policy Analyst
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, College Park, 1190 20740
Tel: 240-462-1177
E-mail: Kenneth.hinga@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
E-mail: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

GUERRERO RAUL

International Regulatory Strategies
793 Ontare Road, Santa Barbara, CA, United States of
America
Tel: 805-898-1830
Fax: 805-898-1830
E-mail: guerrero_raul_j@yahoo.com

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR
EUROPE (UNECE)****MS VIRGINIA CRAM-MARTOS**

Director, Economic Cooperation, Trade, and Land
Management Division
United Nations, Palais des Nations,
office 452, CH-1211 Geneva 10
Tel: +41(0) 22 917 27 45
Fax: +41(0) 22 917 00 37
E-mail: virginia.crem-martos@unece.org

**INTERNATIONAL ORGANISATION OF VINE AND WINE
(OIV)****DR JEAN-CLAUDE RUF**

Scientific Coordinator
Head of Unit Enology, Safety and Health
18, rue d'Aguesseau – F-75008 Paris
Tel: +33 (0) 1 44 94 80 94
Fax: +33 (0) 1 42 66 90 63
E-mail: jruf@oiv.int

**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND
DEVELOPMENT (OECD)****MR CSABA GASPAS**

Agricultural Policy Analyst
Trade and Agriculture Directorate
Tel: 33 (0) 145 24 95 53
Fax: 33 (0) 144 3061 17
E-mail: csaba.gaspar@oecd.org

MR MICHAEL RYAN

Head of Unit
Tel: 01 4524 8558
E-mail: Michael.ryan@oecd.org

FAO/WHO SECRETARIAT**MS 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 53057
E-mail: gracia.brisco@fao.org

MS ANNAMARIA BRUNO

Senior 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 53057
E-mail: Annamaria.bruno@fao.org

MR KYOUNG MO KANG

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 53057

TECHNICAL SECRETARIAT**VIZUETH CHÁVEZ MICHELLE**

Subdirectora para la Atención a Organismos Internacionales
de Normalización
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
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

TECHNICAL SUPPORT**JOSELYN RIZO OLGUIN**

Subdirectora de Gestión y Enlace de Normalización
Metrológica y Proyectos Especiales
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
E-mail: josselyn.rizo@economia.gob.mx

ANA TERESA DE VELASCO CEPEDA

Jefe de Departamento
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
E-mail: ana.develasco@economia.gob.mx

EMMANUEL HERNÁNDEZ GALVÁN

Jefe de Departamento
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
E-mail: emmanuel.hernandez@economia.gob.mx

MS JIRAPHAN XO. CHAROENYING

General Administration Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1402
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373
E-mail: jiraphan@acfs.go.th

MS NALINTHIP PEANEE

Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1411
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

MS CHUTIWAN JATUPORN PONG

Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1414
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373
E-mail: chutiwan@acfs.go.th

PROYECTO DE NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN

(En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma aplica a las variedades comerciales de frutas de la pasión de las especies granadilla (*Passiflora ligularis* Juss), fruta de la pasión morada (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), fruta de la pasión amarilla (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) y sus híbridos, obtenidas de la familia Passifloraceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen las frutas de la pasión 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 frutas de la pasión deberán:

- estar enteras;
- presentar una apariencia fresca;
- ser de consistencia firme;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar dotadas de un tallo/pedúnculo. Para la granadilla / granadilla dulce, el pedúnculo deberá llegar hasta el primer nudo;
- exentas de hundimientos – se aplica a la granadilla / granadilla dulce;
- exentas de grietas.

2.1.1 Las frutas de la pasión 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 frutas de la pasión 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 frutas de la pasión se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Las frutas de la pasión 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 frutas de la pasión 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.

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

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las frutas de la pasión 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 frutas de la pasión 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

Las frutas de la pasión se pueden clasificar por el diámetro, por conteo, por el peso o de conformidad con otras prácticas comerciales existentes. Cuando tal sea el caso, el envase deberá estar convenientemente etiquetado.

- (A) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos en cada envase.
- (B) Cuando se clasifican por diámetro, el calibre se determina por el diámetro de la sección ecuatorial del fruto. El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Rango de diámetro (mm)
A	> 78
B	> 67 - 78
C	> 56 - 67
D	≤ 56*

* El diámetro mínimo para la granadilla es 56 mm.

- (C) Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina por el peso del fruto. El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Rango de peso (g)
A	> 139
B	> 128 - 139
C	> 122 - 128
D	> 106 - 122
E	> 83 - 106
F	≥ 74 - 83

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 frutas de la pasión 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 frutas de la pasión 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 frutas de la pasión 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 frutas de la pasión 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 frutas de la pasión 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 frutas de la pasión 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 frutas de la pasión deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas 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 garantizar la manipulación, el transporte y la conservación adecuada de las frutas de la pasión. 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 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, fruta de la pasión morada, fruta de la pasión amarilla 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, fruta de la pasión morada, fruta de la pasión amarilla 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;

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

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.

- Calibre, expresado de conformidad con uno de los siguientes métodos:
 - Conteo,
 - Código de calibre y rango,
 - Rango de calibres.
- 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 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 de los *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).

APÉNDICE III**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN**

(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de durión obtenidas de las especies *Durio* spp, de la familia Bombacaceae, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el durión destinado 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 frutos deberán estar:

- enteros, con o sin pedúnculo. El pedúnculo puede estar recortado;
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- 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;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños¹;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar exentos de rajaduras (grietas).

2.1.1 Los frutos 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 un grado apropiado de madurez.

El desarrollo y condición de los frutos deberá ser tal que le permita:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría "Extra"

Los frutos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 4 cavidades fértiles². Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. No deberán tener defectos, salvo defectos muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

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

2.2.2 Categoría I

Los frutos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 3 cavidades fértiles. Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. 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 deberán presentar un mínimo de 3 cavidades fértiles;
- defectos leves, el área máxima total afectada no deberá ser mayor del 10%.

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

¹ El olor acre del producto no se considera extraño.

² **Cavidad fértil:** el exterior de la cavidad del durión es visible y completamente lleno a lo largo de la longitud del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los frutos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1 manteniendo las características de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 2 cavidades fértiles. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos de forma y deberán presentar un mínimo de 2 cavidades fértiles;
- defectos cicatrizados, el área máxima total afectada no deberá ser mayor del 15%.

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los duriones se pueden clasificar por peso o por conteo.

(A) Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina de conformidad con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Peso (Kg)
1	> 4,0
2	> 3,0 – 4,0
3	> 2,0 – 3,0
4	> 1,0 – 2,0
5	0,5 – 1,0

(B) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos en cada envase.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

En cada lote, el 5%, en número o en peso, de los duriones 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

En cada lote, el 10%, en número o en peso, de los duriones 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

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 20%, en número o en peso de los duriones 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 frutos de la misma variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los frutos 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.

Los frutos deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas 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 frutos. 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 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.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto "Durión" 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 o rango de peso o número de frutos por envase [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 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 de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), del *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 Los productos deberán 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).

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

⁴ 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).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA OKRA

(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de okra obtenidas de *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (syn. *Hibiscus esculentus* L.) de la familia Malvaceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la okra destinada 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, la okra deberá:

- estar entera, el pedúnculo deberá tener un corte limpio;
- presentar un aspecto fresco, estar sana y exenta de podredumbre o deterioro que haga que no sea apta para el consumo;
- estar limpia y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exenta de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exenta de daños causados por bajas o altas temperaturas;

2.1.1 El desarrollo y condición de la okra deberá ser tal que le permita:

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

2.1.2 Criterios de Madurez

La okra deberá estar suficientemente desarrollada y no deberá presentar signos de fibrosidad.

2.2 CLASIFICACIÓN

La okra se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

La okra de esta categoría deberá ser de calidad superior. Deberá ser de consistencia firme y característica de la variedad en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo. No deberá 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

La okra de esta categoría deberá ser de buena calidad. 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 leve de forma y desarrollo;
- un defecto leve de coloración no superior al 5% de la superficie total;
- defectos leves de la piel como cicatrices, manchas, rasguños, y magulladuras que no superen el 2% de la superficie total.

2.2.3 Categoría II

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

- defectos de forma y desarrollo;
- un defecto leve de coloración no superior al 10% de la superficie total;
- defectos de la piel como cicatrices, manchas, rasguños y magulladuras que no superen el 5% de la superficie total.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por la longitud de la okra (en centímetros sin el pedúnculo).

El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Longitud (cm)
1	2,0 – 4,0
2	> 4,0 – 6,0
3	> 6,0 – 8,0
4	> 8,0 – 10,0
5	> 10

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para el producto que no satisfaga 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 okras que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los requisitos 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 okras que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los requisitos 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 okras que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, magulladuras marcadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número, de las okras 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 okras del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

La okra deberá 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.

La okra deberá disponerse en envases que se ajusten al *Código Prácticas 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 okras. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General 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 y/o tipo comercial.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

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

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o longitud mínima y máxima en cm). Si el código de calibre es diferente de los que figuran en el Cuadro, irán convenientemente etiquetados..

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 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 de los *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)

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).

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPOUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO

Antecedentes

La papa de consumo (*Solanum tuberosum*) es un cultivo tuberoso, feculento, de la familia de las Solanáceas. La papa de cultivo es originaria de la región de los Andes en América del Sur y se dice que fue introducida en Europa en el siglo XVI. La papa de consumo es un cultivo de ciclo corto capaz de producir un alto rendimiento por unidad de superficie y por unidad de tiempo. Produce flores blancas, rosas, rojas, azules o moradas con estambres amarillos. En general, los tubérculos de las variedades con flores blancas tienen pieles blancas, mientras que aquellos de variedades con flores de colores tienden a tener pieles rosadas. La principal especie que se cultiva en el mundo es la *Solanum tuberosum* conocida comúnmente como papa.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de este trabajo es establecer una norma de calidad mundial para facilitar el comercio internacional de las papas de consumo centrándose en las disposiciones esenciales de calidad.

El ámbito de aplicación de la norma cubrirá las papas de consumo obtenidas de las variedades comerciales de *Solanum tuberosum* que deberán suministrarse frescas al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papas de consumo destinadas a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

La papa de consumo se cultiva en diversas áreas del mundo. Se comercializa de manera global y no se limita a alguna región en particular y, por lo tanto, se justifica la elaboración de una norma internacional. Es conveniente establecer normas que cubran la calidad y el etiquetado para tener una referencia acordada internacionalmente por consenso.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma abarcará todas las disposiciones estándar de una norma del Codex para frutas y hortalizas frescas. Los aspectos principales se refieren a la definición del producto, factores esenciales de calidad y tolerancias, el peso o el tamaño y el etiquetado apropiado. Esto proporcionará una mayor certeza de la naturaleza y características del producto en toda la cadena de suministro reduciendo al mínimo las prácticas engañosas.

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

El desarrollo de una norma internacional para la papa de consumo sería benéfico para todos los países y su objetivo es asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Es conveniente que la calidad del producto cumpla con las prácticas mundiales de mercado y comercialización de manera a tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos.

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

De conformidad con los datos de la FAO, la producción y comercio mundial ha sido variable. En 2013, China fue el país con mayor superficie cultivada y mayor producción (74,8 millones TM), seguido por la India, la Federación de Rusia, Ucrania, los Estados Unidos de América, Alemania y Polonia. Los datos sobre producción y comercio de los últimos tres años se encuentran en los Anexos I y II respectivamente. A partir de estos datos se puede observar que la papa de consumo 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

Países como Filipinas y la India han elaborado normas nacionales.

En vista del volumen y el valor comercial de los kiwis, y el número de países involucrados en su comercialización, existen riesgos de que surjan obstáculos en el comercio.

(c) Mercado internacional o regional potencial

A medida que China, la India, Bangladesh, Francia, Bélgica y muchos otros países van aumentando la producción y comercialización de la papa de consumo, existe un potencial para que los países desarrollen el comercio en este producto en el futuro. Existen diferentes variedades, tamaños y colores de la papa de consumo. Por lo tanto, el desarrollo de una norma de calidad para la papa de consumo ayudará a mejorar el comercio mediante la identificación de factores comunes de calidad y su armonización entre las regiones, lo cual es pertinente para la protección de la salud del consumidor y la facilitación del comercio.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de la papa de consumo, las variedades de cultivares, composición, calidad y envasado dan como resultado parámetros adecuados para la normalización del producto.

Teniendo en cuenta que la información técnica está disponible y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre determinados aspectos relacionados con la protección al consumidor y la facilitación del comercio según se menciona en el punto (b), el trabajo complementario para llegar a una norma inclusiva sobre este producto comercializado a nivel mundial sería posible y necesaria con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio. El CCFFV proporciona el foro global para este tipo de trabajo.

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

No existe una norma de producto Codex que cubra los factores esenciales de calidad específicos para la papa de consumo. La norma propuesta tratará cuestiones relacionadas con los requisitos mínimos, categorías, tamaño, color, homogeneidad, envasado, etc. Las cuestiones generales relativas a la inocuidad y el etiquetado serán tratadas mediante referencias cruzadas a los textos sobre inocuidad y etiquetado del Codex.

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

Una sola norma para la papa de consumo cubrirá todas las variedades de papa de consumo comercializadas a nivel mundial.

(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

Las normas pertinentes existentes, las cuales se pueden considerar mientras se elabora la Norma para la Papa de Consumo son:

- La Norma de la CEPE relativa a la comercialización y control de calidad de papas criollas y de consumo, 2011(FFV-52: Papas Criollas y de Consumo, 2011).
- El folleto explicativo de la OCDE para Frutas y Hortalizas Frescas. Papas Tempranera y de Consumo.
- ISO 2165:1974 papas de consumo-Guía para almacenaje (última versión en 2008).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la papa de consumo es coherente con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por los países en sus legislaciones nacionales y para facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es pertinente al Objetivo Estratégico 1 – *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes* y sus correspondientes objetivos del Plan Estratégico 2014-2019. La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a establecer los requisitos mínimos de calidad para la papa de consumo destinada a la alimentación humana, con el fin de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

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

La propuesta para la elaboración de una Norma para la Papa de Consumo es parte del Mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

7. Identificación de la disponibilidad de asesores científicos en caso de necesidad

No se prevé la necesidad de contar con asesoramiento de expertos científicos.

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

Las normas existentes de la CEPE, OCDE e ISO serán tenidas en cuenta mientras se elabora la norma para la papa de consumo, incluyendo la experiencia disponible en otros países importadores/exportadores que participen en la normalización de este producto en el CCFFV.

9. Calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo

Fecha	PROCEDIMIENTO
CCFFV, 2014	<p>India – Presentación de una propuesta.</p> <p>CCFFV – Acuerdo para iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para la Papa de Consumo.</p>
CCEXEC/CAC, 2014	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para la papa de consumo.</p> <p>CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.</p>
CCFFV, 2015	CCFFV – Examen del anteproyecto de norma en el Trámite 4.
CCEXEC/CAC, 2016	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5.</p> <p>CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6.</p> <p>Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en 2016, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.</p>
CCFFV, 2017	CCFFV- Examen del proyecto de norma en el Trámite 7.
CCEXEC/CAC, 2017	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8.</p> <p>CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para la Papa de Consumo).</p>

Anexo I**Producción de Papa de Consumo**

Cantidad (en MT)

País	2009	2010	2011
China	73.281.890	74.799.084	88.350.220
India	34.390.900	36.577.300	42.339.400
Federación de Rusia	0	0	32.681.500
Ucrania	0	0	24.248.000
Estados Unidos de América	0	0	19.361.500
Alemania	11.617.500	10.201.900	11.800.000
Bangladesh	5.268.000	7.930.000	8.326.390
Polonia	0	0	8.196.700
Francia	7.174.560	7.216.210	8.016.230
Belarús	7.124.980	7.831.110	7.721.040
Países Bajos	7.180.980	6.843.530	7.333.470
Reino Unido	0	0	6.115.000
Irán	4.107.630	4.054.490	4.822.140
Turquía	0	0	4.613.070
Egipto	3.659.280	3.643.220	4.338.430
Canadá	4.581.120	4.421.770	4.168.180
Bélgica	3.296.080	3.455.800	4.128.670
Resto del mundo	58.717.490	49.986.498	89.883.782
Total	210.400.410	215.960.912	374.333.722

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Anexo II**Patrón de Comercio Internacional de la Papa de Consumo**

Cantidad (en MT)

País importador	2010	2011	2012
Países Bajos	1.157.069,88	1.801.648,72	1.936.623,17
Bélgica	1.298.903,17	1.317.737,72	1.569.195,09
Federación de Rusia	641.334,01	1.428.137,93	437.453,76
Alemania	503.274,90	577.905,49	676.033,53
España	721.773,60	584.331,64	637.605,20
Italia	634.976,79	531.857,73	594.420,80
Reino Unido	465.039,57	239.705,15	387.348,85
Estados Unidos de América	692.114,31	412.562,88	281.185,24
Francia	385.514,10	376.802,90	369.773,14
Canadá	222.389,22	247.691,78	303.559,77
Malasia	124.489,66	174.022,43	181.919,54
Portugal	278.039,65	251.439,09	333.765,49
Resto del mundo	2.935.974,60	4.626.745,24	2.298.429,00
Total	10.050.893,46	10.768.939,98	9.907.402,58

Fuente: UN Comtrade, según lo informado por los países importadores.

País exportador	2010	2011	2012
Francia	2.716.202,97	2.422.075,09	2.624.343,14
Alemania	1.349.660,37	1.892.126,60	2.138.548,69
Países Bajos	1.130.027,51	1.164.131,89	1.034.173,07
Estados Unidos de América	393.874,44	410.754,31	477.246,50
Egipto	371.824,45	519.302,34	322.405,08
Canadá	739.980,10	477.476,58	300.825,18
Israel	297.310,01	273.600,15	223.414,32
Bélgica	579.965,26	553.163,64	624.366,09
España	225.102,34	248.954,33	298.997,22
China	163.813,95	263.427,76	228.589,48
Reino Unido	219.938,12	225.276,55	145.475,08
Resto del mundo	1.862.194,04	1.318.650,72	1.589.019,70
Total	10.050.893,56	10.768.939,98	9.907.402,55

Fuente: UN Comtrade, según lo informado por los países exportadores.

APÉNDICE VI

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA EL AJO

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de esta norma es establecer criterios de la calidad para los ajos y su debido etiquetado, entre otros puntos pertinentes que contribuyan a la protección de la salud del consumidor, facilitando, además, el comercio internacional.

Esta norma se aplica a los bulbos de las variedades y tipos comerciales de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., que habrán de suministrarse frescos¹ al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos destinados a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

La tendencia mundial de producción de ajo ha sido creciente estos últimos años, según puede apreciarse en el siguiente cuadro de acuerdo a los informes de la FAO para 2005-2011.

Año	Consumo mundial de ajo en miles de ton.
2005	15.066
2006	15.323
2007	20.085
2008	22.790
2009	22.010
2010	22.593
2011	23.770

El ajo es una de las especies culinarias más populares en todo el mundo, de hecho, es muy utilizado en la cocina mediterránea y en la oriental. El ajo es un producto que se consume tanto fresco como elaborado, por ejemplo, en pasta, en hojuelas, deshidratado, machacado, etc. El mercado mundial de ajo ha crecido en los últimos años, debido a cambios en los hábitos de consumo. En la actualidad, asociado como uno de los ingredientes principales de la llamada Dieta Mediterránea, sus cualidades profilácticas y curativas están plenamente demostradas.

El consumo per cápita a nivel mundial se ha incrementado según puede observarse en el siguiente cuadro, de acuerdo a datos de la FAO para 2005-2011.

Año	Consumo per cápita diario (Kg/día/persona)
2005	0,383
2006	0,389
2007	0,503
2008	0,564
2009	0,538
2010	0,545
2011	0,567

¹ Incluye el producto que ha sido objeto de un proceso de secado de la piel (película) exterior que cubre el bulbo (catafilo/catáfila) y la piel de los dientes, tradicionalmente entendido por los consumidores como ajo "fresco". El ajo completamente deshidratado, el ajo en polvo y productos que hayan sido tratados de otro modo no están dentro del alcance de esta propuesta.

Un caso que puede citarse como antecedente para la pertinencia de la elaboración de esta norma es que actualmente México representa sus intereses a través del Comité Nacional Sistema Producto Ajo formado por todos los sectores involucrados que están comprometidos con la calidad y cuentan con experiencia en la exportación a países de América del Sur y Europa. También cuentan con la experiencia relacionada con el producto que ingresa en el país, que en algunos casos no ha sido muy favorable al no contar con una normativa internacional y observándose una competencia desleal y falta de información comercial por parte de los consumidores. A pesar de que México cuenta con una norma de calidad para ajo, ésta no es de carácter obligatorio, por lo que se observan desventajas al no seguir un criterio homogéneo a nivel internacional para calificar la calidad.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los puntos que podrían considerarse de mayor importancia son los relacionados con el establecimiento de los requisitos mínimos de calidad, requisitos de madurez, la definición de las categorías de calidad así como sus tolerancias y el apartado sobre marcado o etiquetado del producto.

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

Criterio general

La pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex:

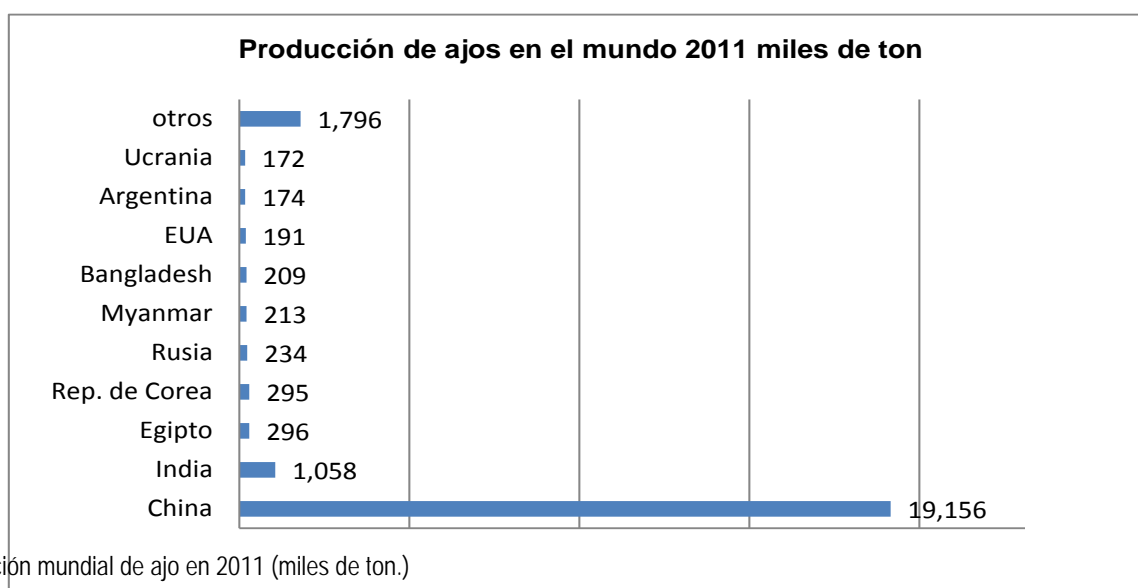
- Proteger al consumidor promoviendo las prácticas equitativas en el comercio al identificar el producto, así como su origen, distinguiendo las particularidades de cada región.
- Permitir la normalización de los elementos de calidad.

Criterios aplicables a los productos

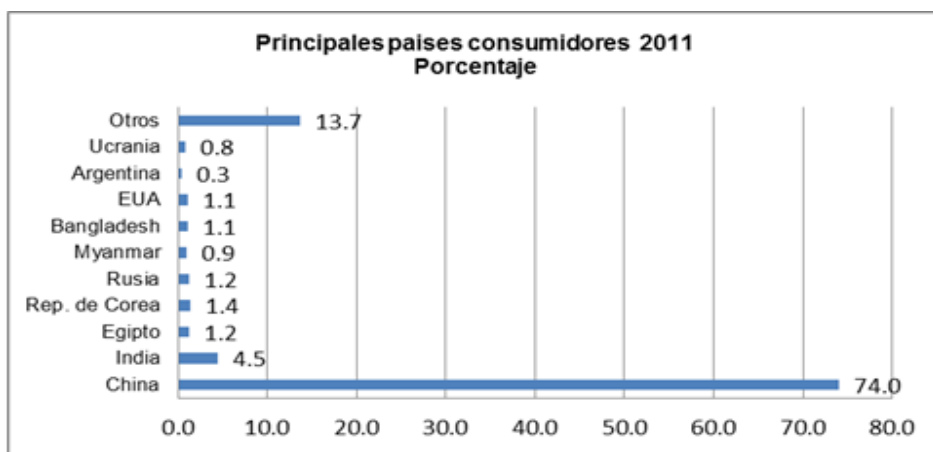
(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

En la actualidad, de los 245 países que la FAO registra en sus estadísticas, 103 son productores de ajo, con una producción mundial para 2011 de 23.769.746 ton. A continuación se presenta el volumen de producción en los diferentes países, donde destaca China con una producción del 80,6% de ajo a nivel mundial.

Según las estadísticas de la FAO, el 93,7% de los países registrados consumen ajo, donde China consume el 74% de la producción mundial. A continuación, se puede observar la demanda de los principales países consumidores de ajo para el año 2011.



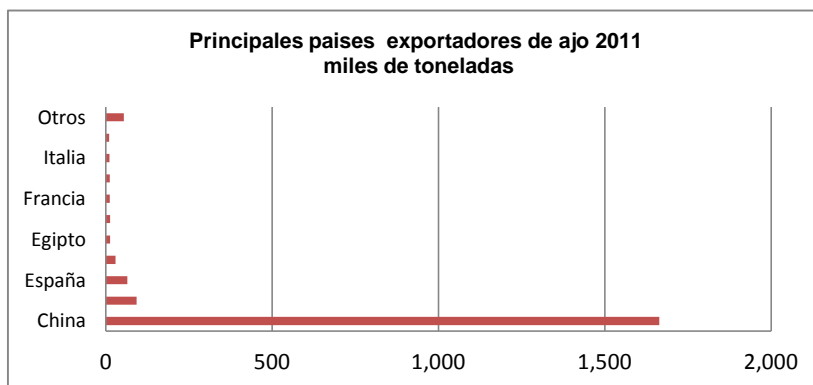
Otros, Ucrania, Argentina, EE.UU., Bangladesh, Myanmar, Federación de Rusia, República de Corea, Egipto, India, China.



Principales países consumidores en 2011 (porcentaje)

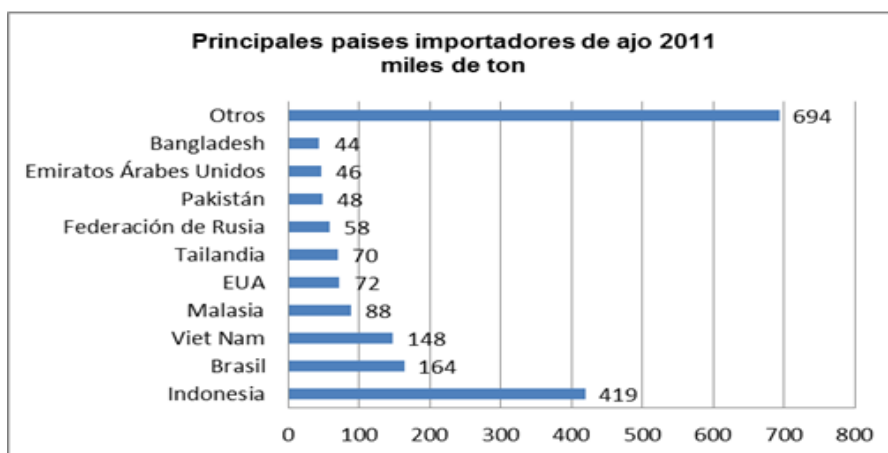
Otros, Ucrania, Argentina, EE.UU., Bangladesh, Myanmar, Federación de Rusia, República de Corea, Egipto, India, China.

En lo que respecta a las exportaciones e importaciones se puede apreciar que los principales países exportadores son China, Argentina, España, Países Bajos, Egipto, México, Francia, EE.UU., mientras que Indonesia, Brasil, Viet Nam, Malasia y EE.UU. son los principales países importadores. A continuación se presentan las gráficas que resumen estos datos (tomado de la FAO para 2011).



Principales países exportadores de ajo en 2011 (miles de tons.)

Otros, Chile, Italia, EE.UU., Francia, México, Egipto, Países Bajos, España, Argentina, China.



Principales países importadores (2011) (miles de ton.)

Otros, Bangladesh, Emiratos Árabes Unidos, Pakistán, Federación de Rusia, Tailandia, EE.UU., Malasia, Viet Nam, Brasil, Indonesia.

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

Se cuentan con distintas normas nacionales y regionales que contribuyen de manera particular la regulación de la calidad del ajo a nivel local o regional, por citar algunas:

- Norma Mexicana: NMX-FF-018-SCFI-2006. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Especie - Ajo (*Allium Sativum* L.) – Especificaciones.
- Normas Argentinas: IRAM-INTA 155003-1:2002. Hortalizas para consumo en fresco: Ajo (Parte 1: Definiciones) y IRAM-INTA 155003-2:2002 Hortalizas para consumo en fresco: Ajo (Parte 2: Requisitos).
- Estados Unidos de América: Unites States Standars for Grades of Garlic, 1997.
- Norma Cubana: NC-225-2002 Norma que establece la calidad de los ajos.
- Norma Venezolana: COVENIN 2198:2000. Ajo para Consumo Directo.
- Normas de calidad para el comercio exterior de ajos. Ministerio de Comercio y Turismo. 7 de enero de 1980. Reglamento Técnico del Mercado común del sur (MERCOSUR) para la fijación de identidad y calidad del ajo. Resolución IASCAV N° 100/95. Buenos Aires, 15 de septiembre de 1995.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Existe un potencial para el consumo y producción del ajo, según se puede observar a nivel mundial por cada continente, según el informe de la FAO en relación a la producción de este producto para 2011.



(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del ajo para su comercialización desde su cultivo hasta la venta al por menor, su composición, las características de calidad, envasado y etiquetado permiten establecer los parámetros para armonizar las normas nacionales de este producto. Estos parámetros se han armonizado por regiones y grupo de países, como la CEPE y la OCDE, lo que facilitará que el CFFV desarrolle la norma mundial considerando las necesidades de todos los países o regiones que comercializan este bulbo.

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

En relación a este punto será de suma importancia el apartado de marcado o el etiquetado para desarrollar particularmente las especificaciones comerciales: categoría y calibre. Esta información será de gran valor para el consumidor ya que facilitará el conocimiento de las características del producto, lo cual permitirá que el consumidor tome una decisión informada respecto al producto que está adquiriendo. Esta regulación además aumentará la garantía de unas prácticas equitativas.

Actualmente, en México el consumidor está confundido con las diferentes etiquetas existentes en el mercado. Al ser la Norma Mexicana de Calidad para el Ajo de carácter voluntario y la Norma Oficial Mexicana de Etiquetado de carácter obligatorio, no solicita información de calidad del producto y no existe una normalización para presentar información sobre calidades, tamaños, colores, origen, etc., en el mercado mexicano, lo que confunde a los consumidores. Esta situación o una similar podría presentarse en otros países o regiones afectando el comercio de este producto.

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

Se propone una norma única que podría incluir los diferentes tipos comerciales, ya que no varían significativamente. En caso de ser necesario podrían elaborarse tablas con valores comparativos para los casos que así lo requieran y justifiquen.

(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

- Norma de la CEPE para el Ajo FFV-18 Edición 2011.
- MERCOSUR/GMC/RES No 41/94: Identidad y Calidad del Ajo - Resolución del Grupo Mercado Común: Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El objetivo del Codex es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar. Dado el volumen de producción y comercialización del ajo a nivel mundial, el Codex Alimentarius contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Los consumidores pueden confiar en que los productos que compran son inocuos y de calidad y los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones. Esta propuesta también está en consonancia con el Objetivo estratégico 1: *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes* y sus objetivos correspondientes del Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019.

Debido a la falta de una norma de calidad comercial mundial para el ajo, el comercio internacional se ha visto ampliamente afectado. Los importadores prefieren importar frutas y hortalizas tomando como referentes comerciales a las normas emitidas por el Codex, por lo que el trabajo técnico desarrollado por los países que conforman el CCFFV, proporcionará la norma requerida a nivel mundial, aportando una herramienta que permita regular el mercado facilitando las transacciones comerciales entre importadores y exportadores, asegurando, así, la calidad del producto al consumidor final.

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

Actualmente, el Codex no cuenta con una norma de calidad comercial para el ajo que reúna requisitos de calidad comercial e inocuidad en una sola norma acordada a nivel mundial para este producto. Por esta razón se considera que la Norma del Codex para el Ajo puede proporcionar una norma armonizada de carácter internacional, que asegure la calidad e inocuidad del ajo. Como ya se ha indicado anteriormente, las normas de la CEPE y de la OCDE se pueden tomar como punto de partida para convertirse en una norma más inclusiva promoviendo el consenso entre todos los países productores y comercializadores de este producto.

7. Identificación de la necesidad de asesoramiento y la disponibilidad de expertos científicos

No se requerirá asesoramiento de expertos científicos.

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

La necesidad de contribuciones técnicas dependerá de los tipos comerciales que se quieran incluir en la norma, existen trabajos científicos desarrollados al respecto. En caso de que el Comité determine la necesidad de contribuciones técnicas existen instituciones a las que podría proponerse el desarrollo de las mismas, esto detectado desde la presentación del anteproyecto con la finalidad de poder programarlas y contar con las contribuciones en los tiempos requeridos.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

FECHA	PROCEDIMIENTO
CCFFV, 2014	México – Presentación de una propuesta para el ajo. CCFFV – Acuerdo para iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para el Ajo.
CCEXEC/CAC, 2014	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para la papa de consumo. CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.
CCFFV, 2015	CCFFV – Examen del anteproyecto de norma en el Trámite 4.
CCEXEC/CAC, 2016	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5. CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en 2016, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.
CCFFV, 2017	CCFFV- Examen del proyecto de norma en el Trámite 7.
CCEXEC/CAC, 2017	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8. CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para el Ajo).

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA LAS BERENJENAS

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de este trabajo es establecer una norma mundial para la berenjena a partir de las variedades *Solanum melongena* L, var. *esculentum*, *insanum* y *ovigerum*. de la familia Solanaceae, la cual deberá suministrarse fresca al consumidor, tras su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

El objetivo de esta norma es considerar las características esenciales de calidad de las berenjenas para su consumo fresco con el fin de facilitar el comercio internacional.

2. Pertinencia y actualidad

Debido a la creciente producción y comercialización de la berenjena a nivel mundial, es necesario establecer una norma que abarque la inocuidad, calidad y etiquetado, con el fin de tener una referencia acordada internacionalmente por consenso entre los principales países productores y comercializadores. La Norma del Codex para las Berenjenas ayudará a proteger la salud del consumidor y promoverá prácticas equitativas de comercio, de conformidad con los diferentes acuerdos internacionales.

La berenjena es una hortaliza versátil adaptada a diferentes regiones agroclimáticas y puede ser cultivada durante todo el año. Es una planta perenne pero comercialmente cultivada como un cultivo anual.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma incluirá características relacionadas con el calibre, categorías, calidad, contaminantes, etiquetado y envasado. Los puntos más relevantes que pueden ser considerados se relacionan con:

- a. Establecer los requisitos mínimos de las berenjenas que se respetarán, independientemente de la categoría de calidad.
- b. Definir las categorías de calidad para clasificar las berenjenas conforme a sus características.
- c. Considerar las categorías de calibre para comercializar las berenjenas dependiendo de su longitud/forma.
- d. Establecer la tolerancia con respecto a la calidad y calibre que se puede permitir en las berenjenas contenidas en un envase.
- e. Incluir las disposiciones relativas a la homogeneidad del producto envasado y el envase utilizado.
- f. Incluir las disposiciones para el etiquetado y marcado de acuerdo con la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*.
- g. Incluir disposiciones para contaminantes en relación a la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos*.
- h. Incluir disposiciones para la higiene y manipulación con referencia a los Principios Generales de Higiene en los Alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.

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

Existen diferentes variedades y calibres de berenjenas. Por lo tanto, su comercialización se hace de acuerdo a su calidad, variedades y tamaño (calibre). El desarrollo de una norma internacional para las berenjenas asegurará prácticas equitativas en el comercio y por consiguiente beneficiará a los consumidores y a los países productores/exportadores.

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

La berenjena se produce en cerca de 80 países en todo el mundo y los primeros diez países productores contribuyen a más del 90% de la producción mundial total. La lista de los principales diez países productores se encuentra adjunta en el Anexo I. La berenjena es una hortaliza altamente comercializada cuyo comercio involucra a más de 100 países. La lista de los diez principales países exportadores e importadores se adjunta en el Anexo II.

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

Actualmente, EE.UU, Filipinas y la India tienen legislaciones nacionales (normas de calidad y clasificación) para las berenjenas. La ISO no tiene norma para las berenjenas, mientras que la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la ASEAN sí. Este nuevo trabajo proporcionará una guía a los países miembros para alcanzar una norma armonizada para las berenjenas con el fin de asegurar que el comercio no se vea afectado de manera adversa por las distintas legislaciones nacionales o las normas regionales.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Ha habido una tendencia creciente en el comercio mundial de berenjenas durante los años 2009 y 2010 con un leve descenso en 2011. Existe un potencial de aumento del comercio de berenjenas si se cuenta con una norma de calidad y clasificación armonizada.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de las berenjenas, desde su cultivo hasta la cosecha, las variedades de cultivares, composición, calidad y envasado dan como resultado parámetros adecuados para la normalización del producto.

Teniendo en cuenta que la información técnica está disponible y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre determinados aspectos relacionados con la protección al consumidor y la facilitación del comercio según se menciona en el punto (b), debería ser posible el trabajo complementario para llegar a una norma inclusiva sobre este producto comercializado a nivel mundial.

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

No existe una norma de producto para las berenjenas. Actualmente, el tamaño y la forma son los únicos criterios tomados en consideración. Por lo tanto, el nuevo trabajo mejorará la protección al consumidor y facilitará el comercio estableciendo una norma de calidad acordada internacionalmente, que cubra los requisitos mínimos, categorías, tamaño, color, forma, homogeneidad, envasado y otros requisitos de calidad pertinentes.

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

Una sola norma para las berenjenas cubrirá todas las variedades de berenjenas comercializadas a nivel mundial.

(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

Norma CEPE FFV-05 relativa a la comercialización y control de calidad comercial de las berenjenas y la Norma ASEAN. Estas normas se tendrán en cuenta en la formulación de la norma del Codex.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para las berenjenas coincide con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por los países en sus legislaciones nacionales y para facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es pertinente con el Objetivo Estratégico 1 – *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes* y sus correspondientes objetivos del Plan Estratégico 2014-2019 en particular el Objetivo 1.1: *Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la CAC*.

El nuevo trabajo contribuirá a establecer los requisitos mínimos de calidad de las berenjenas para consumo humano, las diferentes categorías basadas en los parámetros de calidad y calibre, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas equitativas de comercio en el comercio de alimentos.

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

Se propone esta norma como nueva norma global y no tiene relación con ningún otro texto existente del Codex sobre este tema aunque la norma hará referencia a las normas y textos afines de inocuidad pertinentes elaboradas por los comités generales.

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

No se prevé la necesidad de asesoramiento de expertos científicos.

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

No hay necesidad de aportes técnicos por partes de organismos externos.

9. Calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo

FECHA	PROCEDIMIENTO
CCFFV, 2014	<p>India – Presentación de una propuesta para las berenjenas.</p> <p>CCFFV – Acuerdo para iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para las berenjenas.</p>
CCEXEC/CAC, 2014	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para las berenjenas.</p> <p>CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.</p>
CCFFV, 2015	CCFFV – Examen del anteproyecto de norma en el Trámite 4.
CCEXEC/CAC, 2016	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5.</p> <p>CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6.</p> <p>Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en 2016, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.</p>
CCFFV, 2017	CCFFV- Examen del proyecto de norma en el Trámite 7.
CCEXEC/CAC, 2017	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8.</p> <p>CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para las Berenjenas).</p>

Producción Mundial de Berenjenas

Cantidad MT

País	Año 2011
China, país	27.700.000
India	11.896.000
Irán	1.215.025
Egipto	1.166.430
Turquía	821.770
Indonesia	519.481
Iraq	452.050
Japón	322.400
Italia	243.319
Filipinas	207.994

Fuente: Según FAOSTAT- 2011

Anexo II

Estadística Internacional sobre el Comercio de Berenjenas fresco/refrigeradas (Código HS: 070930)

Cantidad: MT

País exportador	2009	2010	2011
España	115.543,72	121.694,38	121.004,02
México	92.092,74	119.757,37	46.813,17
Países Bajos	61.056,54	62.644,81	51.489,36
Honduras	19.884,39	10.417,06	4.608,96
Estados Unidos de América	8.764,13	7.197,78	7.947,63
Malasia	8.583,87	9.036,17	8.778,13
Turquía	7.145,34	12.219,95	12.066,24
China	7.137,39	7.316,22	6.955,39
Italia	5.082,76	7.192,84	6.472,96
Francia	4956,75	4703,34	4346,19

Fuente: UNCOMTRADE

Cantidad: MT

País Importador	2009	2010	2011
Estados Unidos de América	106.436,57	128.594,28	52.157,25
Francia	44.614,30	45.481,20	45.007,00
Reino Unido	38.579,62	44.676,62	18.413,76
Alemania	35.625,70	37.884,70	37.744,55
Italia	21.741,98	17.288,11	19.977,96
Canadá	19.961,14	20.166,21	18.793,32
Federación de Rusia	19.316,57	21.211,28	21.865,67
Singapur	9.322,35	9.759,01	9.598,91
Países Bajos	8.958,84	10.667,49	15.586,24
Líbano	6.110,98	6.574,44	6.583,63

Fuente: UNCOMTRADE

APÉNDICE VIII**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA EL KIWI****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El alcance de este trabajo es establecer una norma mundial para el kiwi obtenido de las variedades *Actinidia spp*, con exclusión de la *Actinidia aguta*, las cuales deberán suministrarse frescas al consumidor. El objetivo de la norma es facilitar el comercio equitativo de este producto.

2. Pertinencia y actualidad

La producción y el comercio mundial del kiwi están aumentando y volviéndose cada vez más valiosos. La producción y el comercio del kiwi no están limitados a una región en particular. Una norma de producto sería un punto de referencias para las características esenciales de calidad, tamaño y etiquetado del kiwi e incluiría referencias cruzadas a las disposiciones de inocuidad. La norma facilitaría el comercio equitativo de acuerdo con los acuerdos internacionales, en particular los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.

Actualmente, no existe una norma del Codex para el kiwi. También cabe señalar que el kiwi estaba en la antigua lista de prioridades del CCFFV para la normalización de frutas y hortalizas frescas.

3. Principales cuestiones que se deben abordar

La norma abarcará todas las disposiciones estándar de una norma del Codex para frutas y hortalizas frescas. Los aspectos principales se refieren a la definición del producto, factores esenciales de calidad y tolerancias, el peso o tamaño y el etiquetado apropiado. Esto proporcionará una mayor certeza de la naturaleza y características del producto en toda la cadena de suministro y reducirá al mínimo las prácticas engañosas.

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

Esta norma se aplica a la protección del consumidor desde el punto de vista de garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos y tendrá en cuenta las disposiciones vigentes del Codex para la inocuidad de los alimentos y las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

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

El kiwi ha sido objeto de comercio internacional durante aproximadamente 50 años. A partir de 2011 los principales productores de kiwi son: China, Italia, Nueva Zelandia, Chile, Irán, Grecia, Francia, EE.UU., Japón y Turquía. Los principales países importadores son Bélgica, España, Alemania, Países Bajos, Japón, EE.UU., Rusia y China.

El comercio y producción del kiwi a nivel mundial ha registrado un aumento significativo durante los últimos diez años.

Producción de kiwi

Cantidad (en MTs)

País	Producción promedio 2010-2013
China	630.000
Italia	399.870
Nueva Zelandia	364.436
Chile	232.035
Irán	202.422*
Grecia	133.903
Francia	69.705
EE.UU.	30.361
Japón	29.228
Turquía	27.928

Fuente: World Kiwifruit Review, 2013. Una publicación Belrose, Inc.

* Fuente: Iran Agriculture Organisation, 2013

Producción global, volumen y valor comercial

Año	Hectáreas	Comercio internacional (000TM)	Valor mundial de las exportaciones (millones de USD,)
1990	73.000	NA	NA
1995	90.000	NA	NA
2000	106.000	780	650
2005	125.000	1.020	1.200
2010	164.000	1.380	1.850

Fuente: World Kiwifruit Review, 2013. Una publicación Belrose, Inc.

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

No hay barreras actuales al comercio causadas por normas o reglamentos nacionales para el kiwi. Teniendo en cuenta el volumen y el valor comercial de los kiwis, y el número de países involucrados en su comercialización, existe un gran potencial para la aparición de obstáculos al comercio.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Varios países, entre ellos China, Irán, Grecia, Turquía, España y los EE.UU. han aumentado significativamente la producción y el comercio de kiwi en los últimos años y existe un potencial para que otros países hagan lo mismo.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de los kiwis por ejemplo, las variedades (cultivares), las características de calidad, el peso o el tamaño, el etiquetado, etc., son todos susceptibles de normalización. Estos parámetros se han armonizado hasta cierto punto, a nivel regional (por ejemplo, la CEPE) y a nivel de grupos de países (por ejemplo, la OCDE). La normas de la CEPE y de la OCDE pueden ser utilizadas como base para elaborar una norma mundial armonizada teniendo en cuenta, en su caso, las necesidades de otros países/regiones.

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

No existe una norma del Codex para producto que abarque el kiwi. La norma propuesta hará referencia a las normas generales para residuos, etiquetado e higiene de los alimentos.

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

La norma propuesta se limita al kiwi fresco.

(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

Las normas que se pueden considerar mientras se desarrolla una norma del Codex para el kiwi son:

- Norma CEPE relativa a la comercialización y al control de la calidad comercial de los kiwis, (FFV-46: kiwifruit-2010).
- Norma de la OCDE para Frutas y Hortalizas Frescas: kiwi, 2008.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el kiwi está de acuerdo con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por los países en sus legislaciones nacionales y para facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es pertinente con el Objetivo Estratégico 1 – *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes* y sus correspondientes objetivos del Plan Estratégico 2014-2019. La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a establecer los requisitos mínimos de calidad para los kiwis destinados a la alimentación humana, con el fin de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

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

La propuesta para la elaboración de una norma de producto para el kiwi de acuerdo con el Mandato del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas. Ver también los puntos (e) y (f).

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

No hay necesidad de asesoramiento científico.

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

No hay necesidad de asesoramiento técnico de organismos externos.

9. Calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo

Fecha	PROCEDIMIENTO
CCFFV, 2014	Irán – Presentación de una propuesta para el kiwi. CCFFV – Acuerdo para iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para el Kiwi.
CCEXEC/CAC, 2014	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para el kiwi. CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.
CCFFV, 2015	CCFFV – Examen del anteproyecto de norma en el Trámite 4.
CCEXEC/CAC, 2016	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5. CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en 2016, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.
CCFFV, 2017	CCFFV - Examen del proyecto de norma en el Trámite 7.
CCEXEC/CAC, 2017	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8. CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para el Kiwi).

APÉNDICE IX

MANDATO REVISADO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

(para adopción)

(a) Elaborar normas y códigos de prácticas de carácter mundial, según sea apropiado, aplicables a las frutas y hortalizas frescas;

(b) mantener las consultas que sean necesarias con otras organizaciones internacionales durante el proceso de elaboración de normas a fin de evitar duplicaciones.

~~(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;~~

~~(c) celebrar consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de frutas y hortalizas frescas.~~

* El Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de calidad agrícolas de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa:

- ~~1. puede recomendar que se elabore una norma mundial del Codex para frutas y hortalizas frescas y presentar su recomendación, bien al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas para que la examine o bien a la Comisión para que la apruebe;~~
- ~~2. puede preparar "anteproyectos de normas" para frutas y hortalizas frescas, a petición del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas o de la Comisión, para que la Secretaría del Codex los distribuya en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex, y para futuras acciones que pueda emprender el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas;~~
- ~~3. puede examinar, si así lo desea, los "anteproyectos de normas" y "proyectos de normas" para frutas y hortalizas frescas y remitir las observaciones sobre los mismos al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en los trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex; y~~
- ~~4. puede realizar labores específicas en relación con la elaboración de normas para frutas y hortalizas frescas a petición del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.~~

Los "anteproyectos de normas" y "proyectos de normas" del Codex para frutas y hortalizas frescas, en los trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex, deberán remitirse a la Secretaría de la CEPE, para recabar observaciones.

APÉNDICE X

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

En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

{texto}: Texto que explica el empleo del modelo. Este texto no aparecerá 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, según sea necesario, podrá omitir o añadir texto al Modelo General 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 le 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 la 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.

<El producto deberá estar suficientemente desarrollado 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

{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"

{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.

<Estos/as deberán:

-
->

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}

2.2.2 Categoría I

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

<Estos/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:

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

- Un defecto ligero de forma;
- Defectos ligeros de coloración;
- 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 {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 [carne/pulpa/etc.] de la [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 ...>

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:

<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 {nombre del producto} que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga 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 descomposición.

{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 descomposición o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

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 {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.}

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.

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

{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.>

{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 {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:

.....

.....

{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-ensados (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>.

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

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 si acompañado 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.>

{Añadir nombre del tipo comercial, dependiendo de la naturaleza del producto}

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;
- 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).

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

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 y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie.

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

8. CONTAMINANTES**8.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

{Nombre del producto} deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8.2 OTROS CONTAMINANTES

{Nombre 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 las 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 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).

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 cualquier marca registrada en la tercera columna no constituye licencia o autorización para que ésta venga utilizada; solamente 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	Sinónimo	Marcas comerciales	{ulterior información en función del producto }

⁹ 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 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 licenciarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (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 registradas, 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	{ ulterior información 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 Alimentación y la Agricultura (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 16.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Mayo 2011, México), se observó que, actualmente, las Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se presentan 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 16.^a 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, se 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 de que se apliquen a todos los puntos de la cadena de distribución las normas del Codex 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 discriminan de manera arbitraria o injustificable entre Miembros⁴ ..." 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 que había elementos de las normas que se aplicaban de igual manera tanto a la exportación como a la importación, mientras que otros tenían que tomar en cuenta un cierto deterioro de la 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. Posteriormente, 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 se 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 respeta 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 causados por plagas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas actualmente se refieren 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 del 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. Se introdujeron algunos textos adicionales 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 sobre el 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 16.ª 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 siguen utilizando, ya que esta disposición se 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 dirigida por el mercado y cambia amplia y rápidamente de acuerdo a las preferencias del consumidor/prácticas comerciales.

39. El Comité tal vez podrían estudiar la posibilidad de mantener esta sección y de ser así, si el lenguaje proporcionado es lo suficientemente flexible como 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/ccfv/ccfv16/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 realmente 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” con objeto de facilitar 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 destinados a contener 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 los indicados de la sección 6.2, o si se aplicaría a los contenidos en 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 con 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, esto no siempre quiere decir 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 generalmente 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 según de la naturaleza del producto. La introducción de esta sección en el modelo general del Codex no significa necesariamente que venga 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 tuvo en cuenta 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 es coherente también 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 y contienen lenguaje legal que podría ser conveniente mantener en el modelo general, como ejemplo cómo tratar la lista de variedades, especialmente en relación con el uso de marcas registradas aunque no siempre signifique que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas deban tener una lista de variedades.