



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Vigésima segunda reunión

INFORME DEL GTV SOBRE LA REVISIÓN DEL PROYECTO DE NORMA CODEX PARA LAS BAYAS

1. El día 30 de marzo de 2022 se llevó a cabo una reunión preparatoria a la 22ª sesión del CCFFV, a través de un grupo de trabajo virtual presidido desde México, para considerar los comentarios al Proyecto de Norma Codex para Bayas (Punto 4 del orden del día CX /FFV 22/22/5 de enero de 2022) recibidos de miembros y organizaciones observadoras recopilados en el documento.

2. Esta sesión fue presidida por la Presidente del grupo de trabajo electrónico para bayas y estuvo abierta a la participación de todos los miembros y observadores que asistirán a la 22a CCFFV.

I. Agenda

3. La sesión fue presidida por la MVZ. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez, Subdirectora de Normas y Jefe de la Delegación de México, Coordinadora el GT Bayas, quien a continuación quien luego indicó que para esta sesión se tomó en consideración lo siguiente:

- Los temas críticos que fueron identificados durante la 21ª sesión del CCFFV;
- Discusiones en las reuniones del grupo de trabajo virtual;
- El proyecto disponible y los comentarios recibidos sobre el mismo.

4. En virtud de tener identificados tres puntos clave de discusión para el proyecto, que al momento son los de mayores comentarios, sometería directamente a discusión los mismos en el siguiente orden:

- Bienvenida
- Breve presentación del Proyecto
- Revisión del proyecto: REP20/FFV; CX/FFV 22/22/5; CX/FFV 22/22/5 Add.1
- 2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO: Lista de variedades comerciales de bayas.
- 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD: 3.2 Clasificación
- 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN
- Comentarios de revisión a capítulos posteriores

5. Para efectos de este informe, los avances se presentan en base al orden establecido en el proyecto original.

6. La Secretaría del Codex solicitó al presidente del grupo de trabajo electrónico que las modificaciones se enviaran en inglés, para ser circuladas antes de la sesión entre los países miembros.

II. Desarrollo de la sesión

1. CAMPO DE APLICACIÓN

7. Se elimina en el segundo párrafo la palabra: “Sin embargo”, a solicitud de Estados Unidos de Norteamérica:

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para las bayas, según se define en la sección 2, después de su acondicionamiento y envasado. ~~Sin embargo~~, si se aplica en las etapas sucesivas al envasado, las frutas de bayas podrán presentar, en relación con los requisitos de la norma:

8. Se adiciona el siguiente párrafo, a solicitud de varios países:

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. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

9. Después de la revisión presentada por la Presidente del GT para bayas que considera los comentarios emitidos en el CX/FFV 22/22/5 Add.1, durante la sesión se consideran las propuestas sugeridas por los países participantes al contenido del texto. De igual forma la tabla original, se adecua con la incorporación de las variedades comerciales sugeridas por varios países y se adiciona una nota explicativa al final de la tabla, propuesta por Brasil.

10. En el párrafo introductorio, se sugirió eliminar “después de la preparación y el envasado”, a solicitud de varios países:

La presente Norma aplica para las variedades comerciales de bayas¹ que se encuentran en la lista que figura a continuación y que se suministrarán frescas al consumidor; se excluyen las bayas destinadas a la transformación industrial.

11. En el apéndice I se presenta la lista de variedades comerciales por familia, a la que se le incorporaron las sugerencias recibidas de Alemania, Brasil, Canadá, México, Chile, Costa Rica, Estados Unidos de Norteamérica, Irán, Jamaica, Perú y la Unión Europea. También se incorpora la Nota a pie de página propuesta por Brasil, que valida el contenido de la lista.

12. Alemania solicita se revise nuevamente la tabla para verificar la correcta escritura de los nombres comunes y científicos de las variedades comerciales incluidas en las tablas del capítulo designación del producto. La presidente del grupo de trabajo comenta que quienes estén interesados en remitir correcciones editoriales a la tabla, las hagan llegar directamente al Punto de contacto del CODEX México, al correo: codexmex@economia.gob.mx.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

14. En este punto la India solicita cambiar la viñeta correspondiente de “intacto” a “entero”; Francia, sugiere que permanezca “intacto”. España apoya la propuesta. Derivado de que ambos términos definen características diferentes, se incluyen ambos términos. Alemania: sugiere incluir: sin ningún olor y/o sabor extraño, [incluido el sabor amargo en el caso de los arándanos]. España apoya el comentario. Alemania solicita que la discusión de este tema se decida en el Plenario del CCFFV. Perú solicita que en la medida de lo posible, se conserve el texto propuesto para el antioxidante que florece en la superficie de la fruta, dependiendo del mercado de destino. Jamaica, Estados Unidos, Brasil y Costa Rica no apoyan esta posición. La Unión Europea sugiere que la propuesta de Perú se mantenga como nota al pie. Se agrega la nota y se acuerda discutirla en el pleno. Florecido fue definido como pelusa. El texto propuesto queda de la siguiente forma para discusión en la plenaria:

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las bayas deben:

- [estar intactas];

¹ Bayas como en la Clasificación de alimentos y piensos animales, en el Volumen 2 del Codex Alimentarius (1993)

- [estar enteras];
- tener un aspecto fresco;
- estar sanas; deben excluirse las bayas afectados por pudrición o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- ~~ser de consistencia firme;~~
- estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible^{2,3};
- estar prácticamente exentas de plagas⁴;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- 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 extraño, [incluido el sabor amargo en el caso de los mirtillos]
- exentos de daños causados por baja y/o alta temperatura;
- el pedúnculo puede faltar en las bayas no paniculadas, siempre y cuando el resto esté limpio y el jugo no gotee por el punto de rotura.

El desarrollo y condición de las bayas después de su envasado deben ser tales que les permita:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

15. En relación a los requisitos mínimos de madurez, se sugiere la eliminación de la segunda y tercera frase del párrafo, ya que dichas disposiciones se encuentran acotadas en los requisitos generales.

Las bayas deberán haber alcanzado un grado adecuado de desarrollo y/o madurez de acuerdo con los criterios de la especie, variedad, tipo comercial y de la zona en la que se cultivan, que permita el adecuado desarrollo de sus características organolépticas. ~~Las bayas no deben estar demasiado maduras. Algunas frutas de bayas, como la Grosella espinosa europea o uva espina, pueden presentarse como maduras y duras.~~

2.2 CLASIFICACIÓN

3.2.1 Categoría Extra

16. El presidente del Grupo de trabajo introduce el tema de la categoría Extra, aindicando que, si bien hay países que solicitan la exclusión de la categoría Extra, toda vez que se encontró que esta clase si tiene reconocimiento en el mercado internacional, y tomando en consideración el modelo general para el desarrollo de normas Codex para frutas y Hortalizas Frescas, se mantiene en el proyecto la Categoría Extra, tratando como el caso de la tabla, de incluir al mayor número de países que comercializan estos frutos.

17. Estados Unidos de Norteamérica, comenta que no es necesario la categoría Extra ya que es un producto muy perecedero. Canadá, Jamaica e Irán apoyan esta posición. UE. Opina lo mismo que Jamaica, EUA y Canadá pero pide conservar la categoría extra por estar presente las prácticas comerciales existentes en el mercado internacional de varios países.

18. Estados Unidos de Norteamérica pregunta si los frutos ¿pueden ser blandos e intactos?, e indica que no se menciona en la sección nada sobre la textura.

19. Perú solicita que en todo el documento en español se cambie salvaje por silvestre. Costa Rica y España apoyan el comentario.

20. Chile solicita una mayor redacción del párrafo: Los mirtillos o arándanos y los arándanos azules o moras azules deben estar prácticamente exentos de bayas aglomeradas

² El pedúnculo para las bayas que se comercializan con él, no se considera materia extraña.

³ Mantener la pruina/floración natural antioxidante en la superficie del fruto, dependiendo del mercado final.

⁴ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

21. Irán solicita que se describa mejor la categoría Extra.
22. España, Unión Europea, Chile, Costa Rica y México apoyan que permanezca la categoría Extra.
23. Barbados, Estados Unidos, Jamaica solicitan mayor descripción y mayor claridad en los parámetros de la calidad para la Clase Extra.
24. La Unión Europea comenta que si hay características cuantitativas para dar más claridad a la Clase Extra y que están ya descritas en el texto.
25. Tailandia, en referencia a la maduración en exceso, pide retirar la sección porque es claro el concepto en la primera parte de esta sección.

26. Se conserva la Categoría Extra como sigue, para su finalización en la plenaria:

Las bayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial de la especie o, en el caso de las bayas silvestres, características de la especie en cuestión.

Los mirtillos o arándanos y los arándanos azules o moras azules deben estar prácticamente exentos de pedunculos y deben estar prácticamente cubiertos de cera o "Bloom" (pruina), según las características varietales.

Las panículas de las grosellas rojas y blancas deben estar completamente llenas.

Es posible que las panículas de la grosella negra no estén completamente llenas y se permiten bayas individuales.

[No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves/ligeros siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, la pulpa y la presentación en el envase.]

3.2.2 Clase I

27. Irán solicita incluir la frase libre de abolladuras (slight bruising) en la clase I y II
28. La Unión Europea pide para las clases I y II remover defectos de coloración y piel ya que la comercialización no se hace en base a la coloración. Está de acuerdo en agregar slight bruising, y en mencionar la cantidad de goteo de jugo, proponiendo para la Categoría I muy ligero (very slight) y para la categoría II: ligero (slight leaking of juice).
29. Estados Unidos. Pide remover defectos de forma porque las variedades tienen formas diferentes y pide agregar: very very slight (muy, muy ligera) para la cantidad de goteo de jugo en la categoría I. También pide conservar los defectos de coloración porque son dependientes del manejo.
30. Brasil se pronuncia por mantener defectos en la piel y agregar las mediciones de goteo de jugo: very very slight, para la Categoría I, y "very slight" para la categoría II, en los defectos de la piel.
31. Perú, requiere definición del alcance de las categorías ligero y leve porque son subjetivas.
32. México solicita conservar la decoloración porque depende de la especie y la variedad además apoya la categorización very very slight y very slight para goteo de jugo y defectos de la piel.
33. Costa Rica pide revisar posteriormente la redacción de daños ligeros ¿se incluye daños mecánicos?
34. Irán pide agregar un porcentaje a la categoría (15% del total de la superficie).
35. La Clase I, en su segundo párrafo, se mantiene como se presenta a continuación, para su discusión final en la sesión plenaria:

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

- defectos *muy leves*/ligeros de forma;
- *goteo muy ligero de jugo, dependiendo de la especie y la variedad*
- defectos [~~muy~~] *leves* de coloración y de piel, dependiendo de la especie y la variedad;
- [daños *leves*/ligeros.];
- *magulladuras muy ligeras*

3.2.3 Clase II

36. La Unión Europea solicita adicionar defectos muy, muy leves y muy leves.

37. Irán sugiere el mismo porcentaje indicado para la Clase I (15% del total de la superficie) para los defectos leves. Asimismo sugiere eliminar los defectos de forma ya que dependen de la variedad y el manejo.
38. Estados Unidos de Norteamérica, sugiere agregar berries y cherries.
39. Brasil solicita una aclaración en el pie de página ya que las cherries no son berries sino bayas pero se les conoce como berries.
40. La Clase II, se conserva como sigue, para discusión final en la plenaria:

Esta categoría comprende bayas que no pueden incluirse en categorías más altas pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Las panículas de grosella (roja, blanca y negra) pueden estar espaciadas de manera menos uniforme.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las frutas de bayas conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- *goteo ligero de jugo, dependiendo de la especie y la variedad;*
- defectos leves/ligeros de forma;
- defectos de coloración y de piel, dependiendo de la especie y la variedad; ~~y~~
- ~~defectos de la piel~~
- *magulladuras ligeras*

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

41. No se reciben comentarios a este capítulo.

5. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

5.1 QUALITY TOLERANCES

42. Estados Unidos solicita eliminar el término medir en el primer párrafo.

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán ~~medir~~ las tolerancias con respecto a la calidad y el calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumplan con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad con las disposiciones pertinentes de las Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos (CXG 47-2003).

43. Canadá solicita que en 5.1.1 se agregue una tolerancia del 1% de pudrición blanda y descomposición interna (similar a la norma para kiwi). Brasil. EUA, Costa Rica, Mx, Irán, Jamaica y Chile están de acuerdo con el porcentaje.

44. La UE manifiesta no estar de acuerdo con la tolerancia y solicita discutir el tema en la plenaria.

45. Tailandia solicita en 5.1.3 Clase II que el porcentaje de pudrición sea de 3%. La propuesta es apoyada por Alemania e Irán.

46. El párrafo 5.1 se conserva como sigue para discusión final en la plenaria:

5.1.1 Categoría "Extra"

Se permite cinco por ciento en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los requisitos de la Categoría I. [Dentro de esa tolerancia, se permitirá un [0.5] 1.0% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.]

5.1.2 Categoría I

Se permite diez por ciento en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2.0% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10,0%, en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un [3.0].4.0% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

47. En 6.1 Alemania pide cambiar la redacción y eliminar la palabra especies. Brasil, México y Belice se mantienen a favor de mantener la especie.

48. Canadá solicita agregar a la redacción “o en el caso de las bayas silvestres”.

49. El primer párrafo 6.1 se conserva como sigue para discusión final en la plenaria:

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por bayas del mismo origen, especie, variedad o tipo comercial, o en el caso de las bayas silvestres, especie, calidad, coloración y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres). La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

50. En este punto, el Presidente indicó al principio de la sesión que el numeral 7.2 se adecuó el texto acorde a lo establecido en el nuevo texto adoptado por la CAC 44: Para detalles referirse a: [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/jp/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-46%252Freport%252FREP21_FLLe.pdf)

[proxy/jp/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-46%252Freport%252FREP21_FLLe.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/jp/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-46%252Freport%252FREP21_FLLe.pdf) (páginas 49-52).

51. Para la versión en español en 7.1 y 7.2.4 se modifica la palabra salvaje por silvestre.

9. CONTAMINANTES

52. En este punto, el Presidente indicó al principio de la sesión que se adecuó el texto acorde a lo establecido por la Comisión del Codex Alimentarius.

IV Resumen de la sesión

53. En atención al horario estipulado para la sesión, la Presidenta del Grupo de Trabajo, dio por concluida la revisión de los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Codex para bayas. En lo particular estima que los temas de relevancia para la sesión plenaria para alcanzar el consenso serán los siguientes puntos:

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN: Se adiciona el segundo párrafo.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO: Correcciones al párrafo introductorio y adecuación a la tabla de variedades, aumentándose la lista a 28, con la nota 1 aclaratoria para Bayas como se definen en la Clasificación de alimentos y piensos animales, Volumen 2 del Codex Alimentarius (1993).

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD. En 3.1 REQUISITOS MÍNIMOS, se adicionan adecuaciones para consideración en la plenaria (intactas, enteras y exclusión sabor amargo en los mirtillos).

3.1.1 Requisitos Mínimos de Madurez: Se elimina la última frase por estar incluidas en los requisitos mínimos.

3.2.1 Se mantiene la categoría Extra, tomando en consideración el Modelo General para el desarrollo de Normas Codex para Frutas y Hortalizas. Se adecua el texto y se invita a los países miembros a revisar la disposición para mejorar la redacción.

3.2.2 Categoría I y 3.2.3 Categoría II, se adecuan los textos acorde a los comentarios vertidos durante la sesión y se invita a los países miembros a revisar ambas disposiciones para mejorar la redacción.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD Se realiza adecuación del párrafo introductorio.

5.1.1 Categoría “Extra”: Se incorpora la propuesta de incluir un 1.0% de podredumbre.

5.1.2 Categoría I: Se incorpora la propuesta de incluir un 2.0%

5.1.3 Categoría II: Se incorpora la propuesta de incluir un [3.0] 4.0%

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD: Se acotan las disposiciones para bayas silvestres.

V. Conclusiones

54. La Presidenta del Grupo de Trabajo electrónico agradece a todos los Delegados por las aportaciones realizadas al Proyecto de Norma Codex para Bayas. De igual forma felicita al equipo de la Secretaría de Economía y al Secretariado Central por las facilidades otorgadas para el desarrollo de la sesión. Considera que el avance obtenido, permitirá generar un pronto consenso en aquellos temas que quedan pendientes, esperando que para la 22ª Sesión del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas, se alcance el mismo y podamos contar con la aprobación del Proyecto de Norma Codex para Bayas en trámite 5/8 para promover su adopción en la siguiente sesión de la Comisión del Codex Alimentarius.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA FRUTAS DE BAYAS

(editado por el GTV)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para las bayas, según se define en la sección 2, después de su acondicionamiento y envasado. ~~Sin embargo~~, Si se aplica en las etapas sucesivas al envasado, las frutas de bayas podrán presentar, en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera/leve disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero/leve deterioro debido a su grado de desarrollo y 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. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente Norma aplica para las variedades comerciales de bayas¹ que se encuentran en la lista que figura a continuación y que se suministrarán frescas al consumidor; se excluyen las bayas destinadas a la transformación industrial.

Variedades comerciales Nombres comunes/Especies comerciales	Familia
1. Umbú (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Koster)	Anacardiaceae
2. Mora andina o Mora de Castilla (<i>Rubus glaucus</i> Benth)	Rosaceae
3. Moras (<i>Rubus</i> spp.)	
4. Moras de los pantanos (<i>Rubus chamaemorus</i> L.)	
5. Mora de hoja cortada, baya negra perenne (<i>Rubus laciniatus</i> Willd)	
6. Loganas (<i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey) e híbridos de esta especie	
7. Frambuesas (<i>Rubus idaeus</i> L.)	
8. Guillomo de Saskatchewan, saskatun o fresa de junio (<i>Amelanchier alnifolia</i> (Nutt.) Nutt. ex M. Roem)	
9. Agráz silvestre (<i>Vaccinium meridionale</i> Swartz)	
10. Mirtillos o arándanos (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.)	
11. Arándano azul o mora azul (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium formosum</i> Andrews, <i>Vaccinium angustifolium</i> Ait. ☞ , <i>Vaccinium virgatum</i> Ait. ☞)	
12. Arándano rojo (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.)	

¹ Bayas como en la Clasificación de alimentos y piensos animales, en el Volumen 2 del Codex Alimentarius (1993).

13. Arándano rojo americano o cranberry (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait. ea) 14. Mortiño (<i>Vaccinum floribundum</i> Kunth) 15. Arándanos silvestres (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.)	
16. Grosella espinosa europea o uva espina (<i>Ribes uva_crispa</i> L.) 17. Grosellas blancas, rojas y negras (<i>Ribes rubrum</i> L., <i>Ribes nigrum</i> L.)	Grossulariaceae
18. Acerola o cereza de Indias Occidentales (<i>Malpighia emarginata</i> DC.) 19. Craboo o nanche (<i>Byrsonima crassifólia</i> (L.) Kunth)	Malpighiaceae
20. Camu, Camu-camu (<i>Myrciaria dubia</i> Mac Vaugh) 21. Jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O. Berg) 22. Guayaba fresa (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine) 23. Pitanga o cereza de Cayena (<i>Eugenia uniflora</i> L.) 24. Grumixama (<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam.)	Myrtaceae
25. Saúco negro (<i>Sambucus nigra</i> L.)	Viburnaceae/Adoxaceae
26. Bayas de Goyi (<i>Lycium barbarum</i> L.)	Solanaceae
27. Morera blanca (<i>Morus alba</i> L.), Morera negra (<i>Morus nigra</i> L.)	Moraceae
28. Agracejo (Barberry <i>Berberis vulgaris</i> L.)	Berberidaceae

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las bayas deben:

- estar intactas;
- estar enteras;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanas; deben excluirse las bayas afectados por pudrición o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible²⁻³;
- estar prácticamente exentas de plagas⁴;

² El pedúnculo para las bayas que se comercializan con él, no se considera materia extraña.

³ Mantener la pruina/floración natural en la superficie del fruto, dependiendo del mercado final.

⁴ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- 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 extraño, incluido el sabor amargo en el caso de los mirtillos;
- exentos de daños causados por baja y/o alta temperatura;
- el pedúnculo puede faltar en las bayas no paniculadas, siempre y cuando el resto esté limpio y el jugo no gotee por el punto de rotura.

El desarrollo y condición de las bayas después de su envasado deben ser tales que les permita:

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

3.1.1 Requisitos Mínimos de Madurez

Las bayas deberán haber alcanzado un grado adecuado de desarrollo y/o madurez de acuerdo con los criterios de la especie, variedad, tipo comercial y de la zona en la que se cultivan, que permita el adecuado desarrollo de sus características organolépticas.

3.2 CLASIFICACIÓN

Las bayas se clasifican en tres categorías, si corresponde a una práctica para esa variedad, según se definen a continuación:

3.2.1 Categoría “Extra”

Las bayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial de la especie o, en el caso de las bayas silvestres, características de la especie en cuestión.

Los mirtillos o arándanos y los arándanos azules o moras azules deben estar prácticamente exentos de bayas aglomeradas y deben estar prácticamente cubiertos de floración, según las características varietales.

Las panículas de las grosellas rojas y blancas deben estar completamente llenas.

Es posible que las panículas de la grosella negra no estén completamente llenas y se permiten bayas individuales.

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

3.2.2 Categoría I

Las bayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial de la especie o, en el caso de las bayas silvestres, características de la especie en cuestión. Las panículas de grosella (roja, blanca y negra) pueden estar espaciadas de manera menos uniforme.

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

- defectos muy leves/ligeros de forma;
- goteo muy ligero de jugo, dependiendo de la especie y la variedad
- defectos leves/ligeros de piel y coloración, dependiendo de la especie y la variedad;
- magulladuras muy ligeras

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende bayas que no pueden incluirse en categorías más altas pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Las panículas de grosella (roja, blanca y negra) pueden estar espaciadas de manera menos uniforme.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las frutas de bayas conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- goteo ligero de jugo, dependiendo de la especie y la variedad;
- defectos leves/ligeros de forma;
- defectos de coloración y de piel, dependiendo de la especie y la variedad; y
- magulladuras ligeras

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

La clasificación por calibre de las frutas de bayas es facultativa. Sin embargo, las bayas pueden clasificarse por calibres de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por calibres de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, el envase puede indicar en la etiqueta el calibre y el método utilizado.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán las tolerancias con respecto a la calidad y el calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumplan con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite cinco por ciento en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los requisitos de la Categoría I. Dentro de esa tolerancia, se permitirá un [0.5%] 1.0% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

5.1.2 Categoría I

Se permite diez por ciento en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2.0% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

5.1.3 Categoría II

Se permite un diez por ciento, en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un [3.00] 4.0% de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), se permitirá una tolerancia del 10.0 por ciento, en número o en peso, de las bayas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por bayas del mismo origen, especie, variedad o tipo comercial, o en el caso de las bayas silvestres, especie, calidad, coloración y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres). La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de bayas de especies y/o variedades claramente diferentes, siempre y cuando sean homogéneas en calidad y en el origen de cada especie y/o variedad. Las bayas de las Categorías "Extra" y de la Categoría I deben tener una madurez prácticamente homogénea.

6.2 ENVASADO

Las bayas deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de grado alimentario de tal manera que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las bayas deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las bayas.

Los envases deben estar exentos de materias y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1- 1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del Producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y facultativamente con el de la variedad y/o tipo comercial.

Cada envase puede etiquetarse como "Mezcla de bayas", en el caso de una mezcla de especies y/o variedades claramente diferentes de bayas. Debe indicarse la especie y/o variedad en el envase. Podrá incluirse, en caso de ser necesario, la denominación "silvestre" o su equivalente.

7.1.2 Origen del Producto

Cada envase debe incluir el país de origen ⁵y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito, o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades o especies claramente diferentes de bayas de distintos orígenes, para cada especie y variedad, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad o especie en cuestión.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

7.2.1 Identificación

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

7.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del Producto.

Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

En el caso de una mezcla de bayas de variedades claramente diferentes, los nombres de las diferentes variedades.

7.2.3 Origen del Producto

País de origen ⁷y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades o especies claramente diferentes de bayas de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad y/o especie en cuestión.

7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Variedad y/o tipo comercial; denominación "silvestre" o equivalente, en su caso;
- Peso o calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres);
- Año de cosecha (facultativo);

⁵ Se debe indicar el nombre completo o uno que se use comúnmente.

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere la 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 "envasador y/o expedidor" (o las siglas correspondientes).

⁷ Se debe indicar el nombre completo o uno que se use comúnmente.

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En estos productos no se permite el uso de aditivos alimentarios.

9. CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995)*.

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969)*, *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003)* y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

10.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997)*.

CHAIR OF THE EWG

Mrs MVZ. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
 Subdirectora de Normas
 Dirección General de Fomento a la Agricultura. SADER.

MEXICO**AUSTRIA - AUTRICHE**

Mrs Bettina Brandtner
 Codex Contact Point
 Ministry of Agriculture Regions and Tourism
 Vienna

BARBADOS - BARBADE

Mrs Cheryl Lewis
 Technical Officer
 Barbados National Standards Institution (BNSI)
 St. Michael

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Andre Bispo Oliveira
 Federal Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply - MAPA
 Brasília

Mrs Ana Luiza Azambuja Sauerbronn
 Consultant in Food Regulatory Affairs
 Pura Consultoria
 Brasília

CANADA - CANADÁ

Mrs Michelle Stockton
 National Manager, Compositional Standards and
 Grades
 CFIA
 Ottawa

Mr Jason Glencross
 International Policy Analyst
 CFIA
 Ottawa

Mrs Donna Schonhoffer
 Policy and Program Specialist
 CFIA
 Ottawa

Mrs Amelie Vega
 Senior Program Officer - Codex
 Canadian Food Inspection Agency
 Ottawa

CHILE - CHILI

Ms Claudia Espinoza
 Asesor Técnico
 Ministerio de Agricultura
 Santiago

Mr Jorge Carvajal
 Profesional Subdepartamento de Acuerdos
 Internacionales
 Ministerio de Agricultura
 Santiago

COSTA RICA

Mrs Amanda Lasso Cruz
 Asesor Codex
 Ministerio de Economía Industria y Comercio
 San José

**CZECH REPUBLIC - TCHÈQUE,
RÉPUBLIQUE - CHECA, REPÚBLICA**

Mr Zdenek Svec
 national expert
 Ministry of Agriculture of the Czech Republic
 Prague 1

**DOMINICAN REPUBLIC - DOMINICAINE,
RÉPUBLIQUE - DOMINICANA, REPÚBLICA**

Mrs Moira Vargas
 Consejera, Representante Alternativa
 Mision Permanente Republica Dominicana
 Roma

Ms Larissa Veloz
 Attaché
 Embajada de la República Dominicana en Italia

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto Holma
Senior Administrator
European Commission
Brussels

Mr Antoine Michotte Renier
Market Assistant
European Commission
Brussels

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Niina Matilainen
Senior Officer
Finnish Food Authority

FRANCE - FRANCIA

Ms Karine Simbelie
Chef du pôle produits végétaux
Ministère de l'économie et des finances
PARIS

Mr Florent Abel
Chargé de mission affaires européennes
Ministère de l'agriculture

Mrs Mona Lepadatu
Political administrator
General Secretariat of the Council

Mr Olivier Mencarelli
chargé d'études
Ministère de l'économie et des finances

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Kerstin Funke
Administrator
Federal Office for Agriculture and Food
Bonn

Dr Michael Girnth
Deputy of Division "Control procedures plant
products, marketing standards"
Federal Office for Agriculture and Food
Bonn

GUATEMALA

Eng Zenia Aguilar
Coordinador Codex GT
MAGA
Guatemala

Eng Juan Orozco
Coordinador CTN
VISAR
Guatemala

GUYANA

Mr Roy Porter
Senior Food and Agro-Processing Inspector
Guyana Food Safety Authority, Ministry of
Agriculture

INDIA - INDE

Ms Kanika Aggarwal
Technical Officer (Science & Standards)
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

Dr Saswati Bose
Deputy General Manager
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority (APEDA)
New Delhi

Mr Perumal Karthikeyan
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

Ms Pushpinder Jeet Kaur
Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

Dr Dinesh Kumar
Principal Scientist (Hort)
ICAR- Central Citrus Research Institute
Nagpur

Dr Pradeep Singh Negi
Chief Scientist
CSIR-Central Food Technological Research
Institute (CFTRI)
Mysuru

Mr Parmod Siwach
Assistant Director (T)
Export Inspection Council
New Delhi

Mr Pushp Vanam
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Damian Rowe
Senior Plant Quarantine/SPS Enquiry Point
Officer
Ministry of Agriculture

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Christian Camacho Rodríguez
Coordinador de Importaciones y Exportaciones
ANEBERRIES

Dr Víctor Manuel Coria Ávalos
Investigador
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,
Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)

Mr Nohel Ernesto Guzmán Niebla
Coordinador de Inocuidad
ANEBERRIES

Mrs María Elena Álvarez Jiménez
Jefa de Departamento
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Miguel Andres Portocarrero Berrocal
Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
Coordinador Alterno de la Comisión Técnica de
Residuos de Plaguicidas del CNC
SENASA
Lima 18 / La Molina – Lima /

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Hyun Suk Jeong
Codex researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju-si

RWANDA

Dr Margueritte Niyibituronsa
Senior Researcher
Rwanda Agriculture and Animal Resources
Development Board

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Caroline Makobe
Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture, Land Reform and
Rural Development
Pretoria

Ms Natasha Wentzel
Manager: Inspections' Standards and Protocols
Perishable Products Export Control Board
(PPECB)
Paarl

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Ms María De Armas Jaraquemada
Jefe de Área
Secretaría de Estado de Comercio-Ministerio de
Industria, Comercio y Turismo
Madrid

SYRIAN ARAB REPUBLIC - SYRIENNE, RÉP ARABE - SIRIA, REPÚBLICA ARABE

Dr Balsam Jreikous
Faculty member at Pharmacy Latakia Colleges
Al Sham Private university
Latakia

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mrs Oratai Silapanaporn
Advisor of the National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards, Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Mr Amnual Adthalungrong
Acting expert of vegetable
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong
Standards Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Jiraporn Banchuen
Standards Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Chutiwan Jatupornpong
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards, Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Ms Torporn Sattabus
Standards Officer, Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Sasiwimon Tabyam
Expert on Phytosanitary
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Gürkan Karaca
Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

Mr İbrahim Halil Karahan
engineer
Ministry of Industry and Technology
Ankara

Mrs Atike Şencan Çiftçi
engineer
ministry of agriculture and forest - general
directorate of food and control
ankara

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE - ESTADOSUNIDOS DE
AMÉRICA**

Mr Dorian A. Lafond
International Standards Coordinator
Specialty Crops Inspection Division
Washington DC

URUGUAY

Eng María Del Lujan Banchemo
Encargada Agencia Tala de Digepra
Ministerio de Ganaderia Agricultura y Pesca
Montevideo

Eng Nora Enrich
Tecnico
Dirección General de la Granja
Montevideo

Mrs Gabriela Prieto
Tecnico
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE
(ICA)**

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Quality Assurance Department
International Co-operative Alliance
Tokyo

Mr Yuji Gejo
Officer
International Co-operative Alliance
Tokyo

HOST SECRETARIAT

Mr Jorge García Ortíz
Jefe del Departamento de Evaluación y Gestión
de Normas Oficiales Mexicanas
Secretaría de Economía

Mr Jorge López Salmorán
Jefe del Departamento de Gestión y Enlace de
Normalización Metrológica y Proyectos
Especiales
Secretaría de Economía

Mr Victor Manuel Pérez Hernández
Coordinador de Normas Mexicanas
Secretaría de Economía

Mr Paulo Sergio Rodriguez Dávila
Departamento de Promoción de Normas
Oficiales Mexicanas
Secretaría de Economía

Mrs Rebeca Rodríguez Moreno
Directora de Industria Alimentaria y Medio
Ambiente
Secretaría de Economía

Mr Leonardo Rosano Monjarás
Director de Operación e Instrumentos
Normativos
Secretaría de Economía

Ms Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto Codex
Secretaria de Economía
México

CODEX SECRETARIAT

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
Programme Specialist
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Dr Hilde Kruse
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr Roberto Sciotti
Information Management Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Jocelyne Farruggia
Office Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome