



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

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

#### **Vigésima segunda reunión**

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS FRUTAS DE BAYAS**

Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por México y copresidido por Argentina.

Los miembros del Codex y observadores que deseen presentar comentarios en el trámite 3 sobre este proyecto deben hacerlo como se indica en la carta circular CL 2021/85-FFV disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2021:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

## **INTRODUCCIÓN**

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), en su 20.<sup>a</sup> reunión<sup>1</sup>, acordó presentar una propuesta para desarrollar una norma para las frutas de bayas para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por México y copresidido por Argentina para desarrollar la norma.
2. La CAC, en su 41.<sup>o</sup> período de sesiones (2018)<sup>2</sup>, aprobó la propuesta para el trabajo nuevo.
3. El CCFFV, en su 21.<sup>a</sup> reunión<sup>3</sup>, examinó el Anteproyecto de norma y señaló las inquietudes sobre el título de la norma, mientras que las secciones 1, 2, 3, 5, 6 y 7 aún deberán abordarse. El CCFFV, en dicha reunión, acordó devolver el Anteproyecto de norma (CCFFV21/CRD16) para que se volviera a redactar y establecer un GTe, presidido por México y copresidido por Argentina, para preparar un Anteproyecto de norma revisado para su posterior consideración por parte del CCFFV en su 22.<sup>a</sup> reunión.

## **PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA**

4. El GTe consideró todos los comentarios recibidos en la 21.<sup>a</sup> reunión del CCFFV, y además llevó a cabo dos rondas de consulta entre los miembros del GTe.
5. Durante la primera ronda de consultas se recibieron comentarios de Argentina, Canadá, Chile, Estados Unidos de América, México, Marruecos y Nueva Zelanda. Durante la segunda ronda de consultas se recibieron comentarios de los Estados Unidos de América, Irán y México.
6. La lista de variedades en el anteproyecto de norma se revisó con base en la asesoría de expertos nacionales de México y con el apoyo de miembros de Argentina y Chile. Al hacer esto, se consideraron dos criterios, es decir, la importancia comercial y las familias.

## **RESUMEN DE LA DISCUSIÓN**

7. En la 21.<sup>a</sup> reunión del CCFFV<sup>4</sup>, México, en su calidad de Presidente del GTe, presentó el tema y describió el proceso utilizado por el GTe para preparar el proyecto de norma. Informó al Comité de que los Copresidentes del GTe habían revisado los comentarios presentados en el trámite 3, y prepararon una versión revisada del Anteproyecto de norma (CCFFV21/CRD13). Se destacó que en algunos comentarios se proponía desarrollar una norma separada para cada una de las frutas de bayas, mientras que en otros se proponía la inclusión de nuevas

<sup>1</sup> REP18/FFV, párrafos 71(iii) y 72

<sup>2</sup> REP18/CAC, párrafo 66 y Apéndice VI

<sup>3</sup> REP20/CAC, párrafos 90-98

<sup>4</sup> REP18/FFV, párrafos 90-96

variedades comerciales en el proyecto de norma. Estas cuestiones estaban fuera del ámbito de aplicación del documento de proyecto aprobado.

8. El CCFFV, en su 21.<sup>a</sup> reunión, sostuvo un debate general centrado en cuestiones amplias que podrán necesitar una debida consideración durante la elaboración de la norma. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones sobre este tema:

- (i) Para garantizar la inclusión en una norma horizontal tan amplia, el CCFFV debe tener en cuenta la definición más amplia para bayas como se establece en la *Clasificación de alimentos y piensos* (CXA 4-1989) desarrollada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) utilizó un enfoque similar para completar el trabajo sobre el Anexo V para las bayas en virtud del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003);
- (ii) El título de la norma se cambiará a "Bayas y otras frutas pequeñas"; y el ámbito de aplicación de la norma necesita especial atención para asegurar que, al momento de la finalización y la implementación de la norma, no se vea interrumpido el comercio internacional;
- (iii) El ámbito de aplicación de la norma debe limitarse solamente a las frutas de bayas o bayas, tal como se establece en el documento de proyecto, ya que no todas las frutas pequeñas son bayas;
- (iv) Las variedades que se incluirán en la norma deberán ser comercialmente factibles o viables; y para garantizar una lista concisa, cuando sea necesario, deben agruparse algunas de las variedades comerciales enumeradas (por ejemplo, todas las moras azules);
- (v) Cualquier adición(es) nueva(s) propuesta(s) a la lista de variedades comerciales puede requerir una evaluación antes de agregarse a la lista, ya que algunas de las bayas ya estaban cubiertas por otras normas existentes del Codex; y
- (vi) Cuando se proponga incluir el nombre de una variedad comercial nueva a la norma, se deberá indicar cualquier requisito específico, en su caso.

9. La Presidenta del GTe explicó que la lista de variedades comerciales en el anteproyecto de norma se basaba en la lista original del Documento de Proyecto aprobado, y que cambiar el título para incluir frutas pequeñas requeriría cambiar el ámbito de aplicación. Se explicó que, para garantizar la integridad de las variedades comerciales ya identificadas en el documento de proyecto, las nuevas adiciones propuestas, necesitarían evaluación para su inclusión en la norma.

10. La Secretaría del Codex informó al Comité de que cualquier enmienda al ámbito de aplicación del trabajo aprobado en el documento de proyecto requeriría que el CCFFV informara a la Comisión.

11. El CCFFV, en su 21.<sup>a</sup> reunión, consideró además la versión revisada del Anteproyecto de norma (CCFFV21/CRD13), y tomó nota de las inquietudes sobre las siguientes disposiciones que aún deberán abordarse:

- (i) Título de la Norma - si se debe cambiar para reflejar el proyecto de norma para bayas y otras frutas pequeñas;
- (ii) Sección 1: Ámbito de aplicación - examinar la necesidad del segundo párrafo dentro del ámbito de aplicación (ya sea para conservarlo o para eliminarlo);
- (iii) Sección 2: Definición del producto - Se revisará la lista de variedades comerciales de bayas para: eliminar la duplicación, garantizar la racionalización e incluir las variedades comerciales faltantes;
- (iv) Sección 3: Requisitos de las disposiciones relativas a la calidad - para todas las disposiciones de esta sección - garantizar la coherencia con el modelo general de la norma y otras normas para FFV; examinar la necesidad de incluir o eliminar algunas características de calidad adicionales (por ejemplo, intactos, firmes, etc.); revisar la clasificación para ver si está completa y, cuando corresponda, proporcionar claridad o excepciones en torno a algunos parámetros (por ejemplo, las panículas de grosellas rojas y blancas deben estar completamente llenas);
- (v) Sección 5: Disposiciones relativas a las tolerancias - Revisar las tolerancias propuestas para la Categoría extra;
- (vi) Sección 6: Disposiciones relativas a la presentación - Revisar las disposiciones sobre homogeneidad (6.1); y

(vii) Sección 7: Disposiciones relativas al marcado o etiquetado - Revisar las diferentes disposiciones para garantizar la coherencia y la alineación con las prácticas existentes.

12. El CCFFV, en su 21.<sup>a</sup> reunión, acordó: (i) devolver el Anteproyecto de norma (CCFFV21/CRD16) al trámite 2, para que se volviera a redactar; y (ii) establecer un GTe, presidido por México y copresidido por Argentina, que trabajaría en inglés y español, para considerar las cuestiones críticas identificadas por el Comité y preparar un Anteproyecto de norma revisado para su posterior consideración por el CCFFV en su 22.<sup>a</sup> reunión.

13. Las sugerencias indicadas en el informe de la 21.<sup>a</sup> reunión del CCFFV (incluyeron los comentarios de Argelia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Unión Europea, India, Iraq, México, Nueva Zelandia, Perú, Somalia, Suiza, Estados Unidos de América; República de Corea, Marruecos y Tailandia y la Comunidad del África Oriental) y también se incorporaron los comentarios recopilados durante las dos rondas de consulta. Las principales enmiendas estuvieron relacionadas con:

- Ámbito de aplicación;
- Lista de variedades comerciales de mayor importancia comercial;
- Secciones 3.2 (3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3) y 7.2.1.

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

14. Se invita al CCFFV a que, en su 22.<sup>a</sup> reunión, examine el Anteproyecto de norma (Apéndice I), con el fin de que avance en el procedimiento de trámites del Codex, considerando que durante la 21.<sup>a</sup> reunión del CCFFV este documento fue ampliamente revisado por las delegaciones y que estuvo a punto de ser aprobado, con una amplia mayoría de delegaciones a favor de su aprobación en el trámite 5/8.

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS DE BAYAS

(en el trámite 4)

### 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.

### 2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

Variedades comerciales	Familia
1. Mora andina ( <i>Rubus glaucus</i> Benth.); 2. Moras ( <i>Rubus</i> spp.); 3. Moras de los pantanos ( <i>Rubus chamaemorus</i> L.); 4. Mora de hoja cortada, baya negra perenne ( <i>Rubus laciniatus</i> Willd); 5. Loganas ( <i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey) e híbridos de estas especies; 6. Frambuesas ( <i>Rubus idaeus</i> L.);	Rosaceae
7. Agráz silvestre ( <i>Vaccinium meridionale</i> Sw.); 8. Mirtilos o arándanos ( <i>Vaccinium myrtillus</i> L.); 9. Arándano azul o mora azul ( <i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium formosum</i> Andrews, <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton, <i>Vaccinium virgatum</i> Aiton); 10. Arándano rojo ( <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.); 11. Arándano rojo americano ( <i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton); 12. Mortiño ( <i>Vaccinium floribundum</i> Kunth); 13. Arándanos silvestres ( <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.);	Ericaceae
14. Grosella espinosa europea o uva espina ( <i>Ribes uva-crispa</i> L.); 15. Grosellas blancas, rojas y negras, ( <i>Ribes rubrum</i> L., <i>Ribes nigrum</i> L.);	Grossulariaceae
16. Camu ( <i>Myrciaria dubia</i> ); 17. Jaboticaba ( <i>Plinia trunciflora</i> (Berg) Kaus); 18. Guayaba fresa ( <i>Psidium cattleianum</i> Sabine); 19. Pitanga o cereza de Cayena ( <i>Eugenia uniflora</i> L.);	Myrtaceae
20. Saúco negro ( <i>Sambucus nigra</i> );	Solanaceae

21. Bayas de Goji ( <i>Lycium barbarum</i> L.);	
22. Morera blanca ( <i>Morus alba</i> L.), Morera negra ( <i>Morus nigra</i> L.).	Moraceae

### 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:

- 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<sup>5</sup>;
- estar prácticamente exentas de plagas<sup>6</sup>;
- 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;
- 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 la 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. 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.

#### 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 mirtilos 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.

<sup>5</sup> El pedúnculo para las bayas que se comercializan con él, no se considera materia extraña.

<sup>6</sup> 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).

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 leves/ligeros de forma;
- defectos leves/ligeros de coloración, dependiendo de la especie y la variedad;
- defectos leves/ligeros de la piel/cáscara; y
- daños leves/ligeros.

### **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:

- defectos de forma;
- defectos de coloración, dependiendo de la especie y la variedad; y
- defectos de la piel/cáscara.

## **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 permitirá medir las tolerancias con respecto a la calidad y el calibre en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla 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 un 5%, en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los requisitos de la Categoría I.

#### **5.1.2 Categoría I**

Se permite un 10%, 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 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%, 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, 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 la Categoría “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 los 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 “salvaje” o su equivalente.

#### **7.1.2 Origen del producto**

Cada envase debe incluir el país de origen<sup>7</sup> y, 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**

---

<sup>7</sup> Se debe indicar el nombre completo o uno que se use comúnmente.

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

### **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 <sup>9</sup>y, 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);

## **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), el *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).

---

<sup>8</sup> 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).

<sup>9</sup> Se debe indicar el nombre completo o uno que se use comúnmente.

## Apéndice II

**Lista de Participantes  
MÉXICO**

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez  
Subdirectora de Normas  
Dirección General de Fomento a la Agricultura  
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural  
**gabriela.jimenez@jagricultura.gob.mx**

	<b>Nombre del participante</b>	<b>Designación y Organización</b>	<b>País</b>
1.	Silvia Elda Santos	Dirección de Calidad Agroalimentaria	Argentina
2.	Claudia Andrea Espinoza Cayulen	Profesional Departamento de Negociaciones Internacionales Servicio Agrícola, ganadero – SAG	Chile
3.	Irina Frenkel	División de Protección al Consumidor y Equidad de Mercado Canadá	Canadá
4.	Ouazzani, Sanae	Oficina Nacional de Seguridad Sanitaria de Productos Alimentarios (ONSSA)	Marruecos
5	Henry Pak	Asesor principal Ministerio de Industrias Primarias	Nueva Zelanda
6.	Nohel Ernesto Guzmán Niebla	ANEBERRIES, AC Inspector de calidad	México
7.	Christian Camacho Rodríguez	ANEBERRIES, AC Inspector de Inocuidad	México
8.	Juan A. Leos Rodríguez	Universidad Autónoma Chapingo	México
9.	Víctor Manuel Coria	INIFAP	México
10.	Juan Miguel Medina	ANCE	México
11.	Esmeralda Paz Lemus	LEFIX y Asociados Gerencia de Desarrollo de Proyectos	México
12.	María Elena Álvarez Jiménez	Dirección General de Fomento a la Agricultura/SADER Jefe de Departamento de Cultivos Tropicales	México
13.	Tania Daniela Fosado	Punto de Contacto Codex México. Dirección General de Normas. Secretaría de Economía	México
14.	Dorian Lafond	Coordinador de Normas Internacionales AMS. Programa de Cultivos de Especialidad. Washington DC	EE.UU.
15.	Nadia Ahmadi	Standard Research Institute	Irán

1<sup>er</sup> Proyecto / 2<sup>do</sup> Proyecto