

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2(d) del programa

CX/FFV 08/14/5-Add.1
Abril 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

14ª reunión

Ciudad de México, México, 12 - 17 de mayo de 2008

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

Alineamiento de los Modelos del Codex y la CEPE presentado por el Secretariado de la CEPE

1. En su 63ª reunión, el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas (noviembre de 2007) observó la necesidad de alinear los modelos generales del Codex y de la CEPE sobre normas para frutas y hortalizas frescas tanto como fuera posible y solicitó a las Secretarías del Codex y de la CEPE a preparar un informe para la reunión de mayo de 2008 de la Sección Especializada sobre Frutas y Hortalizas Frescas que identificara las diferencias en ambos modelos y realizara propuestas sobre cómo se podrían alinear más. En cumplimiento de esta solicitud, el Secretariado de la CEPE ha preparado un documento que se presentará en la 54ª reunión de la Sección Especializada de la CEPE sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (Ginebra, 26-30 de mayo de 2008). El documento destaca las diferencias entre ambos modelos de normas.
2. Este documento (ver Anexo) también se presenta al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas para su consideración cuando examine la propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en el punto 2(d) del programa.
3. Se invita al Comité a examinar el documento según figura en el Anexo y a debatir la relevancia y posibilidad de alinear las disposiciones en ambos Modelos Generales teniendo en cuenta el acuerdo de trabajo entre el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas y el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas según se establece en el Mandato del Comité: *“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”*.

Sección Especializada sobre de la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas
54a reunión
Ginebra, 26-30 de mayo de 2008
Punto 2(b) del programa provisional

CUESTIONES DE INTERÉS DIMANANTES DE LA ÚLTIMA REUNIÓN

Comparación de los Modelos Generales

El propósito de esta nota es traer a la atención de las delegaciones la creciente diferencia entre los Modelos Generales del Codex y de la CEPE para normas sobre frutas y hortalizas frescas.

Los textos tachados corresponden al Modelo General del Codex y no forman parte del Modelo General de la CEPE. Los textos subrayados corresponden al Modelo General de la CEPE y no forman parte del Modelo General del Codex.

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

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

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

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

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 que se garantice la coherencia de la forma de presentación, la terminología y, cuando corresponda, las disposiciones;
- Cuando se lleve a cabo la redacción de las normas, el Comité deberá consultar este modelo, así como las Normas de la CEPE, en consonancia con su mandato;
- El Comité podrá omitir o añadir texto al Modelo General según sea necesario para el producto en cuestión con arreglo a los propósitos del Codex.

MODELO GENERAL DE NORMAS CEPE

relativa a la comercialización y el control de la calidad comercial de las frutas y hortalizas frescas

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a {nombre del producto} ~~los/las + parte del producto a la que se refiere la Norma, seguida de “de”¹~~ las variedades (cultivares) comerciales ~~[y/o tipos comerciales]~~¹ de {nombre común del producto} 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.

{Se pueden incluir disposiciones adicionales en relación a la definición del producto}

.....²

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La Norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad de {nombre del producto} en el momento del control de exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

Sin embargo, si se aplica a las etapas consecutivas a la exportación, el producto puede presentar en relación a los requisitos de la Norma:

- una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia,
- para los productos clasificados en categorías que no sean la “Extra”, una ligera alteración debida a su evolución y a su carácter más o menos percedero.

El titular/vendedor de los productos no puede exponer, ofrecer, distribuir o comercializar este producto si no está en conformidad con esta Norma. El titular será responsable de observar esta conformidad.

2.1A. 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 o parte de producto al que se aplica la Norma} deberán estar:

- enteros/as;³ -intactos/as {se permite una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto}

¹ ~~{de acuerdo con la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes podrán eliminarse si no son aplicables/necesarias}~~

² ~~{podrán añadirse disposiciones adicionales para normas específicas, de acuerdo con la naturaleza del producto en cuestión}~~

³ ~~{se permitirá una desviación de esta disposición o la inclusión de disposiciones adicionales de acuerdo con 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;⁴. {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, ~~y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;~~
- 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 extraño;⁵
- ~~con aspecto fresco;~~
- prácticamente exentos/as de daños causados por plagas que afecten la pulpa del producto;
- ~~exentos/as de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;~~
-²
-²

2.1.1 Los/las [~~nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma~~] deberán haberse [~~cosechado/recolectado/etc.~~]⁶ cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial]¹, el tiempo de [~~cosecha, recolección~~]⁶ y la zona en que se producen.

{Se pueden incluir disposiciones adicionales de acuerdo con la naturaleza del producto}

{El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la naturaleza del producto}.

El desarrollo y condición de los/las {~~nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma~~} deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
-²

2.1.2B. Requisitos de Madurez

.....⁷
 {Para elaborar de acuerdo con la naturaleza del producto}

2.2C. CLASIFICACIÓN

.....⁸
 — {~~o en caso de que el producto se clasifique en categorías~~}

{Los/las ~~nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma~~} se clasifican en {dos ó tres}⁶ categorías, según se define a continuación:¹

⁴ ~~{en relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto}~~

⁵ ~~Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.~~

⁶ {según la naturaleza del producto podrá utilizarse uno de estos términos u otro que resulte más apropiado}

⁷ {para elaborar de acuerdo con la naturaleza del producto}

⁸ {en normas especiales para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos}

¹ En aquellas normas especiales para las que no parezca necesario establecer una clasificación, se aplicarán únicamente los requisitos mínimos.

2.2.1(i) Categoría “Extra”

Los/las {nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma} de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad {y/o tipo comercial}¹. ~~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.~~

(Además,) Deberán:²

-
-

{Disposiciones de acuerdo con la naturaleza del producto}

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(ii) Categoría I

Los/las {nombre común del producto o parte del producto al que se aplica la Norma} de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad {y/o tipo comercial}¹. ~~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:~~

Deberán:

-⁹
-

{Disposiciones de acuerdo con la naturaleza del producto}

~~—(Además,) deberán:²~~

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;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la piel, siempre y cuando no se extiendan.
-
-

{Incluir defectos adicionales permitidos de acuerdo con la naturaleza del producto}

~~—[En ningún caso los defectos deberán afectar a la {carne/pulpa/etc.}⁶ de los/las {nombre de la fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto}]⁶.~~

2.2.3(iii) Categoría II

Esta categoría comprende los/las {nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1. ~~Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:~~

Deberán:

-⁹
-

{Disposiciones de acuerdo con la naturaleza del producto}

~~—(Además,) deberán:²~~

⁹ {defectos permitidos, según la naturaleza del producto}

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] 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, siempre y cuando no se extiendan.
-
-

{Incluir defectos adicionales permitidos de acuerdo con la naturaleza del producto}

~~— [En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]⁶ de los/las [nombre de la fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]⁶.~~

3III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por {el diámetro, longitud, peso, circunferencia de acuerdo con la naturaleza del producto} ~~— [peso/longitud/circunferencia/diámetro (máximo) de la sección ecuatorial/etc.]⁶ [promedio]¹ de los/las [fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]⁶ [con un peso/longitud/circunferencia/diámetro que deberá ser como mínimo de ...]¹⁺⁶, de acuerdo con el siguiente cuadro:~~

El peso mínimo deberá ser ...

<Para asegurar la homogeneidad de calibre, el rango de calibres entre el producto en el mismo envase no deberá ser mayor de ...>

<No hay requisito de homogeneidad de calibre para {nombre del producto}, variedad, tipo comercial ó categoría de acuerdo con la naturaleza del producto>

{Incluir disposiciones sobre calibres máximos y mínimos y escala de calibres de acuerdo con la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las distintas categorías}

.....¹⁰

4IV.DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase lote ~~{o en cada lote, para los productos presentados a granel}¹~~ se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1A.TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1(i) Categoría “Extra”

Se permite una tolerancia total del ~~El~~ 5%, en número o en peso, de los/las {nombre común del producto ~~o parte de producto a que se aplica la Norma~~} 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. Dentro de esta tolerancia, no más del 0.5% del total puede incluir productos que satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II.~~

{Incluir posibles tolerancias para defectos particulares de acuerdo con la naturaleza del producto}

.....¹¹
.....

.....²

¹⁰ — {Disposiciones sobre calibres mínimos y máximos, escala de calibres de acuerdo con la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las distintas categorías}

¹¹ — {posibles tolerancias para defectos particulares de acuerdo con la naturaleza del producto}.

4.1.2(ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del ~~EI~~ 10%, en número o en peso, de los/las {nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. Dentro de esta tolerancia, no más del 1.0% del total puede incluir productos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos. Se excluyen los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

{Incluir posibles tolerancias para defectos particulares de acuerdo con la naturaleza del producto}

.....¹¹
-

.....²

4.1.3(iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del ~~EI~~ 10%, en número o en peso, de las/los {nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma} que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de. Se excluyen los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

{Incluir posibles tolerancias para defectos particulares de acuerdo con la naturaleza del producto}

.....¹¹
-

.....²

4.2B. TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías {en normas particulares podrán establecerse disposiciones diferentes de acuerdo con las distintas categorías}¹² ~~el~~ se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de los/las {nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma} que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase no satisfagan los requisitos de calibre.

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

.....¹³

5V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1A. HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma} del mismo origen, calidad y calibre \leq (en caso que el producto esté clasificado por calibres) \geq ¹⁴.

.....²

{Además, para normas particulares se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial de acuerdo con la naturaleza del producto.}

{Otras posibles disposiciones de acuerdo con la naturaleza del producto.}

.....
.....
.....

¹² {en normas particulares podrán establecerse disposiciones diferentes de acuerdo con las distintas categorías}

¹³ Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres.

¹⁴ {además, para normas particulares se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. de acuerdo con la naturaleza del producto}.

La parte visible del contenido del envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los/las {nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma} deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹⁵, 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 etiquetas adhesivas que se colocan individualmente sobre el producto deberán ser tales que, cuando se remueven, no dejan trazas visibles de pegamento ni conducen a defectos en la piel.

~~Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP-43-1995, Emd. 1-2004).~~

5.2.1 Descripción de los envases

~~Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma].~~

~~Los envases [o lotes, para productos presentados a granel]¹ deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.~~

5.3 PRESENTACIÓN

~~Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:¹⁶~~

~~5.3.1~~

~~5.3.2~~

¹⁷

6 VI. 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 Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:~~

6.1.1 Naturaleza del producto

~~Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad [y/o tipo comercial]¹.~~

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase² deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

{≤ Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía. ≥}¹

6.2.1A. Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)¹⁸.

¹⁵ ~~Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.~~

¹⁶ ~~{podrán incluirse aquí disposiciones específicas relacionadas con la presentación del producto}.~~

¹⁷ ~~{en ciertas normas se podrán estipular disposiciones más estrictas para la presentación de los productos de la categoría "Extra"}.~~

² ~~De acuerdo con el Protocolo de Ginebra, la nota a pie de página N° 2 "Los envases unitarios de productos pre- envasados destinados a la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado pero deberán cumplir con los requisitos nacionales. Sin embargo, estas indicaciones deberán en cualquier caso acompañar el embalaje que transporta estas unidades.~~

- envasador) Nombre y dirección física (por ej. calle/ciudad/región/código postal y,
y/o) si es diferente del país de origen, el país) ó
expedidor) una marca en clave oficialmente reconocida por la autoridad nacional³.

6.2.2B. Naturaleza del producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- {{Incluir nombre de la variedad y/o tipo comercial de acuerdo con la naturaleza del producto} (facultativo).}⁶

2

6.2.3C. Origen del producto

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

6.2.4D. Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre \leq (en caso que el producto esté clasificado por calibres) \geq ;

2

{Incluir otras posibles disposiciones de acuerdo con la naturaleza del producto.}

6.2.5E. Marca de control 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 aloe 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.

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 en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas, 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie y 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas.

6

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
###	xxx	Limitado por las BPF 6 valor numérico (sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la Norma General para Aditivos Alimentarios)
###	xxx	

¹⁸ ~~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).~~

³ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes)

8. CONTAMINANTES

8.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

8.2 OTROS CONTAMINANTES

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

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

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

ANEXO

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

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.¹⁹

Variedades	Sinónimos	Nombres comerciales	{otra información que se requiera, en función del producto }

¹⁹ Descargo de responsabilidad:

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciarios de éstos.

<p>Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org</p>	<p>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</p>
--	--

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

ANEXO

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de {nombre del producto}

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.²⁰

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" ²¹		

²⁰

Descargo de responsabilidad:

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la marca dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

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

²¹ 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.