

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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 4(a) del programa

CX/FFV 08/14/9  
Febrero 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

#### ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

(En el Trámite 3)

Los Miembros y Observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre la cuestión mencionada, incluso sobre las posibles consecuencias para sus intereses económicos, deberán hacerlo de conformidad con el *Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **15 de abril de 2008**. Las observaciones deberán dirigirse:

al:

Presidente del Comité,  
Dr. Francisco Ramos Gómez, Director General,  
Dirección General de Normas (DGN),  
Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso,  
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950  
Naucalpan de Juárez, Estado de México, México,  
Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.:  
43220, 43218  
Fax: +52 (55) 55 20 97 15;  
Correo electrónico: [jalopez@economia.gob.mx](mailto:jalopez@economia.gob.mx),  
[codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx) - *de preferencia* -

con copia al:

Secretario, Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas  
Alimentarias,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Roma, Italia  
Fax: +39 (06) 5705 4593  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
- *de preferencia* -

#### ANTECEDENTES

1. La 13a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Ciudad de México, México, Septiembre 2006) tomó nota del informe de la 1ª reunión del Grupo de Trabajo sobre las Manzanas (Santiago, Chile, Febrero 2006) y formuló observaciones generales sobre algunas disposiciones claves en el *anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas*, por ejemplo, requisitos mínimos y de madurez, calibres, homogeneidad, etc.

2. El Comité reconoció los importantes avances realizados en la revisión de la Norma y acordó continuar examinando esta cuestión en su siguiente reunión. Entre tanto, el Comité decidió convocar de nuevo al Grupo de Trabajo sobre las Manzanas, bajo la dirección de los Estados Unidos de América, para que continuase trabajando en la revisión del documento sobre la base de las observaciones por escrito enviadas a esta reunión y aquellas presentadas en la Plenaria con miras a elaborar una versión revisada que se distribuiría con objeto de recabar observaciones en el Trámite 3 y de someterla a examen del Comité en su siguiente reunión. Al tomar esta decisión, el Comité observó que podría ser necesaria una reunión presencial del Grupo de Trabajo y, de ser así, dicha reunión se celebraría de conformidad con las *Directrices para los Grupos de Trabajo Basados en la Presencia Física*, que se establecen en el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> ALINORM 07/30/35 párrs. 61 – 72.

3. La 2ª reunión del Grupo de Trabajo sobre las Manzanas se celebró en Washington, DC, Estados Unidos de América, del 4 al 6 de septiembre de 2007 por invitación del Gobierno de los Estados Unidos. Asistieron delegados de 12 países miembros, una Organización Miembro y observadores de una organización internacional. La lista de participantes se adjunta como Apéndice II. El Grupo de Trabajo revisó la Norma basándose en el texto presentado en la última reunión del Comité<sup>2</sup> y los comentarios escritos y orales presentados en aquella reunión según las instrucciones del Comité incluida las observaciones escritas presentadas por los Miembros y Observadores del Codex al Grupo de Trabajo.

### **CUESTIONES REFERIDAS AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS POR EL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LAS MANZANAS**

#### **PUNTO DE APLICACIÓN DE LA NORMA**

4. Hubo preocupación en relación a lo establecido en la Sección 1 – Definición del Producto cuando dice que las manzanas “*habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado*”. Se observó que los países están aplicando cada vez más la Norma en el punto de importación y dentro de la cadena de distribución sin contar con un aumento en las tolerancias para los defectos que derivan de la deterioración natural de la calidad del producto en las etapas posteriores al acondicionamiento y envasado establecido en la Norma. Hubo acuerdo en que los productores y exportadores se encontraban en desventaja cuando las normas que se elaboraban para emplearse “*después del acondicionamiento y envasado*” (punto de embarque) también se utilizaban más adelante en la cadena de distribución.

5. Se recomendó que el Comité considerara esta cuestión y decidiera sobre la conveniencia de introducir ajustes sobre las tolerancias de defectos en las normas de frutas y hortalizas frescas que resultan de la deterioración natural de la calidad del producto durante el transporte y almacenamiento para su aplicación en las etapas siguientes al acondicionamiento y envasado. Esta cuestión es muy importante para el comercio internacional en frutas y hortalizas frescas que pasan a través de períodos largos de transporte para llegar a sus mercados de consumo.

#### **CONDICIÓN DESPUÉS DEL ALMACENAMIENTO Ó TRÁNSITO**

6. Algunas delegaciones expresaron que las tolerancias para defectos en la Norma se basaban en la aplicación de la Norma después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, se produce una deterioración natural del producto entre el envasado y la venta final. El envasador ó exportador usualmente no tiene control sobre la incidencia de este factor que en algunos casos se produce independientemente de que se hayan aplicado las mejores prácticas post-cosecha. A menudo, esta deterioración se manifiesta como defectos que eventualmente producen la pudrición del fruto. En la mayoría de los casos la pudrición no está muy extendida.

7. El Grupo de Trabajo solicitó la guía del Comité sobre esta cuestión ya que la misma no se limita a las manzanas, sino a todas las frutas y hortalizas frescas. Además, el concepto de tolerancias para la “*Condición después del Almacenamiento ó Tránsito*” tuvo amplio apoyo. Sin embargo, no hubo acuerdo sobre los valores específicos para cada categoría de fruta u hortaliza fresca.

### **OTRAS ACTIVIDADES REALIZADAS JUNTO CON LA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LAS MANZANAS – TALLER SOBRE INSPECCIÓN DE MANZANAS**

8. Se llevó a cabo un Taller sobre Inspección de Manzanas en el Centro de Entrenamiento y Desarrollo, Área de Productos Frescos, Servicio de Mercadeo Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (Fredericksburg, Virginia, 7 de septiembre de 2007). El Taller se realizó para demostrar la aplicación práctica de las disposiciones de la Norma y promover la comprensión del proceso de inspección. Los participantes acogieron con beneplácito la actividad y observaron que el mismo se debía haber realizado antes de la reunión del Grupo de Trabajo para facilitar el examen de la Norma.

### **RESULTADO DE LA DISCUSIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LAS MANZANAS EN RELACIÓN AL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS**

9. Los resultados que se acotan a continuación se basan en los acuerdos logrados por la mayoría de las delegaciones presentes en la reunión. Las opiniones divergentes se destacan a pedido de las delegaciones.

---

<sup>2</sup> Véase la nota a pie de página No 12 (ALINORM 07/30/35).

## SECCIÓN 2 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

### Sección 2.1 – Requisitos mínimos

10. La mayoría de los delegados estuvieron de acuerdo con los requisitos mínimos listados en el texto revisado. La delegación de la India mantuvo su reserva a la inclusión de la disposición “*el pedúnculo podrá estar ausente*” y solicitó que la “firmeza” se incluyera como requisito mínimo. La mayoría de las delegaciones indicaron que no había un entendimiento común a nivel internacional sobre la “firmeza” en relación a las manzanas y que el requisito que el producto debía ser “sano” ya comprendía la “firmeza” en cuanto a la calidad del producto.

11. Hubo acuerdo para eliminar de la Sección 2.1.1 el requisito de que las manzanas “*deberán haberse recolectado cuidadosamente*” ya que su verificación era imposible. La delegación de la India objetó esta eliminación.

### Sección 2.2 – Requisitos de madurez

12. El segundo párrafo se acortó según se indica en la Norma.

## SECCIÓN 2.3 - CLASIFICACIÓN

### Sección 2.3.1 – Categoría “Extra”

### Sección 2.3.2 – Categoría I

### Sección 2.3.3 – Categoría II

13. Hubo acuerdo general sobre el texto ya elaborado a excepción de:

- En la categoría Extra, la delegación de Alemania, apoyada por la India, prefería la inclusión de la oración “*La pulpa deberá estar perfectamente sana*”. La mayoría de las delegaciones fueron de la opinión que este requisito ya estaba abordado en los requisitos mínimos donde se establecía que el fruto debía estar “*sano*”
- La delegación de la India solicitó la introducción de un requisito para que “*para todas las categorías, las manzanas deberán ajustarse a las disposiciones de coloración establecidas en el Anexo I*”. La mayoría de las delegaciones indicaron que la mezcla de manzanas de diferentes colores era una práctica común en la industria. Además, el requisito de que las manzanas en esta categoría debían ser homogéneas en forma y color no era necesaria y creaba una carga adicional a la industria.

## Anexo I – Clasificación de las manzanas por color

## Anexo II – Tolerancias máximas para los defectos

14. Se acordó que el Presidente incluiría un párrafo introductorio para hacer referencia a los Anexos I y II en relación a las disposiciones relativas al color y las tolerancias para los defectos en todas las categorías.

15. El Grupo de Trabajo acordó que el Anexo II era necesario para facilitar la aplicación uniforme de la Norma. Se examinaron y enmendaron los tipos de defectos y sus límites máximos para cada categoría. El Grupo de Trabajo no pudo tomar una decisión sobre el lugar correcto en la Norma para incorporar las disposiciones contenidas en el cuadro, es decir, si éstas debían permanecer en un Anexo o dentro del cuerpo de la Norma. Sin embargo, el Grupo de Trabajo consideró que haber llegado a un acuerdo sobre el hecho de contar con un cuadro que indicara los valores de tolerancias máximas para los defectos de calidad ya era un logro significativo.

16. El examen de la inclusión del “pardeamiento/oxidación” (“*russeting*”) en el cuadro del Anexo II y la identificación de variedades de manzanas que presentaran esta propiedad no fue concluyente y por lo tanto se pospuso su discusión para que fuera examinada en la reunión del Comité. Como el “pardeamiento/oxidación” (“*russeting*”) es un atributo característico de algunas variedades de manzanas mientras que se considera un defecto en otras, y en algunos casos es difícil distinguir entre uno y otro, la lista de variedades que presentan esta característica no es coherente con la decisión de suprimir los anexos sobre las variedades de manzanas por color y tamaño (calibre).

## SECCIÓN 3 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

17. Las propuestas provenientes de la 1a reunión del Grupo de Trabajo<sup>3</sup> se examinaron y enmendaron para armonizarlas con la *Norma/Recomendación de la CEPE para las Manzanas*. Se adoptaron los requisitos de madurez de la CEPE de 10.5°Brix para las manzanas comprendidas entre 50 y 60 mm de diámetro o con un peso menor de 70 g. Sin embargo, las delegaciones de Alemania y la India indicaron su preferencia por un requisito de madurez más alto de 12°Brix.

<sup>3</sup> Véase el párrafo 3, nota a pie de página No 2 del presente documento.

18. Las delegaciones de la Comunidad Europea, Italia y la India expresaron su preferencia por la aplicación de códigos de calibre. La delegación de la India propuso un cuadro de calibres con sus respectivos códigos y correspondientes valores de diámetro y peso.

#### **SECCIÓN 4 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

##### **Sección 4.1 – Tolerancias de calidad**

19. Todavía existen diferencias entre los Miembros del Codex sobre la interpretación de las tolerancias de calidad para la admisión de las frutas de categoría inferior en las dos categorías superiores. Esta cuestión no se pudo resolver y fue referido al Comité para que la examinara en su próxima reunión en el marco del examen del *Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas*.

##### **Sección 4.1.3 – Categoría II**

20. Se levantó la objeción que presentaban algunos países, en particular Tailandia y la India, a la introducción de una disposición relativa a la “*presencia de parásitos vivos dentro del fruto o daños causados por los mismos en la pulpa*” en el entendido de que esta cuestión estaba cubierta ampliamente por otros foros más competentes como el *Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (Acuerdo OMC/SFS)*.

##### **Propuesta sobre la condición después del almacenamiento ó tránsito**

21. Se examinó esta propuesta para las 3 categorías de manzanas (también se puede aplicar a otras frutas y hortalizas frescas) en el marco de la aplicación de la Norma en el punto de destino/control de importación. Los participantes provenientes de la industria indicaron que la aplicación de las mejores prácticas post-cosecha y de tecnología moderno no garantizaban la ausencia de deterioración durante las operaciones de transporte y almacenamiento.

22. Se aceptó este concepto y se hicieron otras propuestas en este sentido para las 3 categorías de calidad. Algunas delegaciones solicitaron que el Comité indicara los defectos y tolerancias para esta condición. La cuestión no se pudo resolver y se envió a la próxima reunión del Comité para aclaración en el marco del examen del *Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas*.

#### **SECCIÓN 5 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

##### **Sección 5.1 - Homogeneidad**

23. No se pudo resolver las cuestiones asociadas a la homogeneidad. La delegación de los Estados Unidos abandonó la Propuesta 2 en favor de la Propuesta 3, mientras que el Grupo de Trabajo estuvo de acuerdo en que la Propuesta 1 no era posible<sup>3</sup>. La delegación de Australia expresó su reserva sobre esta decisión. Las delegaciones de Italia y la India introdujeron diferentes versiones enmendadas de la Propuesta 3. No hubo acuerdo en adoptar una propuesta para los requisitos de homogeneidad de la *Norma/Recomendación de la CEPE para las Manzanas* debido a la falta de apoyo de la delegación de la India y la mayoría de los miembros de la CEPE presentes. La mayor parte de los delegados no apoyaron códigos de calibres fijos ni los requisitos de homogeneidad muy prescriptivos que aparecían en las 2 nuevas propuestas.

#### **SECCIÓN 6 – MARCADO O ETIQUETADO**

##### **Sección 6.2.4 - Identificación comercial**

24. Se mantuvo la solicitud de incluir códigos de calibre como parte de la identificación comercial hasta que se finalice las secciones III sobre calibres y 5.1 sobre homogeneidad.

##### **SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

25. Se adjunta en el Apéndice I el *anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas* según fuera revisado por el Grupo de Trabajo. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a enviar sus comentarios sobre el documento revisado como se indica en la página frontal. Se debe prestar particular atención a aquellas cuestiones que no fueron completamente acordadas y/o resueltas por el Grupo de Trabajo, las cuales se indican iluminadas en el texto y explicadas en los párrafos pertinentes que figuran bajo “Antecedentes”. El anteproyecto de Norma juntos con los comentarios remitidos serán examinados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS****(EN EL TRÁMITE 3)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las frutas variedades (cultivares) comerciales de manzanas obtenidas de *Malus domestica Borkh.*, de la familia *Rosaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las manzanas destinadas a la elaboración industrial.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las manzanas deberán estar:

- enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- prácticamente exentas de signos de deshidratación.

**2.1.1 Las manzanas deberán presentar un color característico de la variedad y de la zona en que se producen.**

El desarrollo y condición de las manzanas deberán ser tales que les permitan:

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

**2.2 REQUISITOS DE MADUREZ**

Las manzanas deberán tener un grado de desarrollo que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.

Para verificar los requisitos mínimos de madurez se podrán considerar algunos parámetros tales como: aspectos morfológicos, firmeza e índice refractométrico.

**2.3 CLASIFICACIÓN**

De conformidad con los requisitos de color señalados en el Anexo I – Clasificación de las Manzanas por Color y en el Anexo II – Tolerancias Máximas para los Defectos, las manzanas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación<sup>1</sup>:

**2.3.1 Categoría “Extra”**

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior. La pulpa deberá estar sana. Las manzanas deberán ser características de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase<sup>2</sup>.

**2.3.2 Categoría I**

Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad. La pulpa deberá estar sana. Las manzanas deberán ser características de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase<sup>2</sup>:

<sup>1</sup> [Estas clases no excluyen el envío de mezclas de diferentes categorías de manzanas.]

<sup>2</sup> Los defectos de la piel o de otro tipo no podrán superar los límites definidos en el Anexo II.

- un ligero defecto de forma y desarrollo;
- un ligero defecto de coloración (véase el Anexo I);
- defectos leves en la piel o de otro tipo (véase el Anexo II).

### 2.3.3 Categoría II

Esta categoría comprende las manzanas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las manzanas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación<sup>2</sup>:

- defectos de forma y desarrollo;
- defectos de coloración (véase el Anexo I);
- defectos en la piel o de otro tipo (véase el Anexo II).

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por peso de fruto.

### Propuesta A

Para todas las variedades y categorías el calibre mínimo deberá ser 60 mm si se mide por el diámetro o 90 gr si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutas de tamaño más pequeño siempre y cuando el nivel de grados Brix del producto sea igual o superior a 10.5°Brix y el calibre no sea menor de 50 mm o 70 gr.

### Propuesta B

Código de Calibre	Diámetro (en mm.)	Peso (en g)
A o 1	> 80	> 221
B o 2	71 - 80	191 - 220
C o 3	66 - 70	151 - 190
D o 4	61 - 65	121 - 150
E o 5	< 61	< 120

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

#### 4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de las manzanas 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 se permitirá [más de un 0.5 – 1.0% de las] manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el lugar de destino.

#### 4.1.2 Categoría I

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

Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un [1 - 2%] de las manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el lugar de destino.

### 4.1.3 Categoría II

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

Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un [2 - 3%] de las manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el lugar de destino.

Dentro de esta tolerancia, se permitirá un máximo del 2%, en número o en peso, de las manzanas que presenten los siguientes defectos:

- manchas corchosas (manchas amargas);
- daños leves o desgarros de la piel no cicatrizados;
- presencia de parásitos vivos dentro del fruto o daños causados por los mismos en la pulpa.

### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías de frutas sujetas a reglas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de las manzanas que no correspondan al calibre indicado en el envase.

Esta tolerancia no se aplica a los frutos con un calibre inferior a 50 mm o un peso por debajo de 70 gr cuando el índice refractométrico es menor a 10.5°Brix

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### [5.1 HOMEGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, calidad, calibre y variedad. Para la Categoría "Extra", el color deberá ser en lo posible homogéneo. Los envases con un peso neto no mayor de 5 Kg podrán contener mezclas de variedades y calibres siempre que la calidad sea homogénea y el origen sea el mismo para cada variedad en cuestión. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

#### Propuesta A

La diferencia en diámetro o en peso entre las frutas en el mismo envase deberá limitarse a:

- por debajo de un peso de 90 gr : 15 gr o  
por debajo de un diámetro de 60 mm : 5 mm.
- de un peso entre 91 – 135 gr : 20 gr o  
de un diámetro entre 60 – 70 mm : 5 mm
- de un peso entre 136 – 200 gr : 30 gr o  
de un diámetro entre 70 – 78 mm : 10 mm
- de un peso entre 201 – 300 gr : 40 gr o  
de un diámetro entre 78 – 85 mm : 10 mm
- por encima de un peso de 300 gr : 50 gr ó  
por encima de un diámetro de 85 mm : 15 mm

#### Propuesta B

La diferencia en diámetro o en peso entre las frutas en el mismo envase deberá limitarse a:

- < 60 mm (70 – 90 gr): 5 mm / 15 gr
- 61 – 70 mm (91 – 135 gr): 5 mm / 20 gr
- 71 – 78 mm (136 – 200 gr): 10 mm / 30 gr
- 79 – 85 mm (201 - 300 gr): 10 mm / 40 gr
- ≥ 86 mm (301 gr): 10 mm / 50 gr

## 5.2 ENVASADO

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>3</sup>, 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 manzanas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

## 5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Las manzanas podrán presentarse en una de las siguientes formas:

[a ser elaborado]

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría y calibre (tamaño) / peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas.

### 6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío. Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

#### 6.2.1 Identificación

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

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

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

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres)/código de calibre.

#### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

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

<sup>4</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).



## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las manzanas deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. Apples shall comply with those maximum pesticide residue limits established by the Codex Alimentarius Commission for this commodity.

### 7.2 OTROS CONTAMINANTES

Las manzanas deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## 8. HIGIENE

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

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

**ANEXO I****CLASIFICACIÓN DE LAS MANZANAS POR COLOR**

Este Anexo describe 4 tipos de clasificación de las manzanas por color que son ampliamente aceptados. Se incluyen los porcentajes/fracciones de superficie de color para variedades rojas de manzanas.

<b>Grupo A – Variedades de color rojo</b>	
<b>Categoría “Extra”</b>	Al menos $\frac{2}{3}$ de la superficie del fruto es de color rojo.
<b>Categoría I</b>	Al menos $\frac{1}{2}$ de la superficie del fruto es de color rojo.
<b>Categoría II</b>	Al menos $\frac{1}{4}$ de la superficie del fruto es de color rojo.

<b>Grupo B – Variedades semi-rojas o mixtas</b>	
<b>Categoría “Extra”</b>	Al menos $\frac{1}{2}$ de la superficie del fruto es de color semi-rojo.
<b>Categoría I</b>	Al menos $\frac{1}{3}$ de la superficie del fruto es de color semi-rojo.
<b>Categoría II</b>	Al menos $\frac{1}{10}$ de la superficie del fruto es de color semi-rojo.

<b>Grupo C – Variedades rayadas, Ligeramente coloreadas de rojo</b>	
<b>Categoría “Extra”</b>	De color rojo a los lados (“ <i>Blush cheek</i> ”)
<b>Categoría I</b>	Matizadas (“ <i>Tinge of color</i> ”)
<b>Categoría II</b>	Matizadas (“ <i>Tinge of color</i> ”)

<b>Grupo D – Variedades verdes y amarillas</b>	
--	--

## ANEXO II

## TOLERANCIAS MÁXIMAS PARA LOS DEFECTOS

Defectos permitidos		Categoría “Extra”	Categoría I	Categoría II
Pardeamiento/oxidación (“russetting”), cuando se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz	• Pardeamiento/oxidación (“russetting”) reticular leve	5% del área superficial	15% del área superficial	25% del área superficial
	• Pardeamiento/oxidación (“russetting”) sólido leve	1%	5% del área superficial	20% del área superficial
La acumulación de los 2 tipos de Pardeamiento / oxidación (“russetting”) no debe ser superior de los siguientes límites		5	20	40
Manchas y magulladuras acumuladas:				
- con decoloración leve;		.75 cm <sup>2</sup>	2.0 cm <sup>2</sup>	3 cm <sup>2</sup> <sup>5</sup>
- con sarna ( <i>Venturia inaequalis</i> );		-----	0.25 cm <sup>2</sup>	1 cm <sup>2</sup>
- y/o con marcas de granizo cicatrizadas y/u otros defectos similares.			0.5 cm <sup>2</sup>	1 cm <sup>2</sup>
Grietas del pedúnculo o cáliz (cicatrizadas o curadas)		---	0.5 cm	1 cm
Longitud máxima de las defectos de forma alargada		---	2 cm	4 cm

El “pardeamiento/oxidación” (“russetting”) se puede describir simplemente como un “área rugosa pardeada (amarronada/obscura) o con rayas (vetas) en la piel de la manzana”. En algunas variedades de manzanas el color pardo (amarronado) es una característica de la variedad mientras que para otras es un defecto de calidad. Se aplicarán tolerancias para las variedades de manzanas donde el “pardeamiento/oxidación” (“russetting”) no sea un factor característico de la variedad.

<sup>5</sup> En esta categoría se permite magulladuras con decoloración y manchas oscuras que se distinguen del color de la piel.

**LISTA DE PARTICIPANTES**  
**COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**  
**GRUPO DE TRABAJO SOBRE LAS MANZANAS**

**2a reunión**  
**Washington, DC, EE.UU., 4-7 de septiembre de 2007**

**Presidente:** **Dorian LaFond**  
International Standards Coordinator  
USDA / AMS / F&VP  
Stop 0235  
1400 Independence Ave, SW  
Washington DC, 20906-0235  
Tel: 202 690 4944  
Fax: 202 720 0016  
Correo electrónico : [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)

**ARGENTINA**

**Silvia Elda Santos**  
Ing. Agr. Coordinadora De Frutas Y Hortalizas  
SENASA  
Avda. Paseo Colón 367 3er.  
Piso Frente (CP 1063)  
Ciudad de Buenos Aires  
ARGENTINA  
Tel: 54114121-5293  
Fax: 54114121-5284  
E-mail: [ssantos@senasa.gov.ar](mailto:ssantos@senasa.gov.ar)

**AUSTRALIA**

**Robert Solomon**  
Manager (Acting), International Food Standards  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
AUSTRALIA  
Tel: 61 2 6272 5945  
Fax: 61 2 6272 4367  
E-mail : [rob.solomon@daff.gov.au](mailto:rob.solomon@daff.gov.au)

**BRASIL**

**Fernando Penariol**  
Fiscal Federal Agropecuario  
Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento  
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,  
3º Andar,  
Sala 338, Cód. 70.043-900, Brasília, DF, Brasil.  
Tel: (55) (61)3218.2706  
Fax: (55) (61)3224.4322  
E-mail: [fpenariol@agricultura.gov.br](mailto:fpenariol@agricultura.gov.br)

**Emerson Kloss**

Second Secretary  
Embassy of Brazil in Washington  
3006 Massachusetts Ave NW  
Washington, DC 20008  
United States  
Tel: 202 238-2758  
Fax: 202 238-2827  
E-mail : [ekloss@brasilemb.org](mailto:ekloss@brasilemb.org)

**COMUNIDAD EUROPEA**

**Denis de Froidmont**  
Administrateur  
Commission Européenne  
D.G. agriculture  
B-1049  
Bruxelles  
Tel: 32 2 295 64 38  
E-mail: [denis.de-froidmont@ec.europa.eu](mailto:denis.de-froidmont@ec.europa.eu)

**Mariastella Xiraki**

Contract agent European Commission  
L130 07/58  
rue de la Loi 130  
1040 Bruxelles  
BELGIUM  
Tel : +32 2 298 13 80  
Fax : +32 2 295 37 09  
E-mail: [stella-maria.xiraki@ec.europa.eu](mailto:stella-maria.xiraki@ec.europa.eu)

**FRANCIA****Guerin Vincent**

Responsable de la Section Nationale Pomme – France  
Section Nationale Pomme  
12 Avenue Joxé – MIN  
49103 ANGERS Cedex 02  
France  
Tel: + 33 2 41 96 16 51  
Fax: + 33 2 41 96 63 91  
E-mail: [snpomguerin@valde Loire-fel.org](mailto:snpomguerin@valde Loire-fel.org)

**Philippe Martineau**

Adjoint au chef du bureau des produits d'origine  
végétale DGCCRF  
59, bd Vincent Auriol 75013  
Paris télédéc 251  
France  
Tel: + 33 1 44 97 31 41  
Fax: +33 1 44 97 05 27  
E-mail: [philippe.martineau@dgccrf.finanas.gov.fr](mailto:philippe.martineau@dgccrf.finanas.gov.fr)

**ALEMANIA****Johannes Graf**

Administrator  
Federal Ministry of Food, Agriculture  
and Consumer Protection  
Postbox 14 02 70  
D-53107 Bonn  
Tel: 49-(0)228-529-3531  
Fax: 49-(0)228)-529-55 3531  
E-mail: [johannes.graf@bmelv.bund.de](mailto:johannes.graf@bmelv.bund.de)

**INDIA****Mewa Lal Choudhary**

Horticulture Commissioner  
Ministry of Agricultural, Government of India  
Room N° 238. Department of Agriculture, Ministry of  
Agriculture,  
Krishi Bhavan, New Delhi – 110001.  
India  
Tel: 91 – 11 – 23381012  
Fax: 91 – 11 – 23384978  
E-mail: [mlchoudhary.Krishi@nic.in](mailto:mlchoudhary.Krishi@nic.in)

**ITALIA****Carlo Fideghelli**

Head Delegation  
CRA-Centro Ricera Frutticoltura  
Direzione Generale per la Qualita dei Prodotti  
Agroalimentari  
Via Fioranello, 52 00134. Roma. Italy  
Tel: 0039 – 06 – 79348110  
Fax: 0039 – 06 – 79340158  
E-mail: [isfrmfid@mclink.it](mailto:isfrmfid@mclink.it)

**Ciro Impagnatiello**

Ministero Delle Politiche  
Agricole Alimentari e Forestali  
Via 20 Settembre, 20  
00187 Roma  
Italy  
Tel: + 39 06 466 56046  
Fax: + 39 06 488 0273  
Email: [c.impagnatiello@politicheagricole.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.it)

**MÉXICO****Mauricio Garcia Perera**

Subdirector De Instrumentos Técnicos  
Secretaría De Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural,  
Pesca Y Alimentación.  
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala “B”  
Col. Santa Cruz Atoyac, C.P. 03310, Del. Benito  
Juárez, México D.F.  
Mexico 3871  
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350  
Fax: (01 55) 9183 1000 ext 33359  
E-mail: [norma.mx@sagarpa.gob.mx](mailto:norma.mx@sagarpa.gob.mx)

**Carlos Chavez González**

Jefe del Departamento Técnico  
UNIFRUT  
División del Norte 2906, Col. Altavista  
31320 Chihuahua, Chihuahua  
MEXICO  
Tel: (01614) 413-7726  
Fax: (01614) 413-1833  
E-mail: [carlos.chavez@unifrut.org.mx](mailto:carlos.chavez@unifrut.org.mx)

**Jorge Antonio López Zarate**

Subdirector para la Atención del Codex Alimentarius y  
otros Organismos  
Dirección General de Secretaria de Economía  
Puente de Tecamachalco No. 6  
Col. Lomas de Tecamachalco C.P. 53950  
Naucalpan de Juárez, Edo. De México  
MÉXICO  
Tel: + 52 55 57 29 94 80  
Fax: + 52 55 55 20 97 15  
E-mail: [jalopez@economia.gob.mx](mailto:jalopez@economia.gob.mx)

**NUEVA ZELANDIA****Kay Shapland**

Assistant Director (Plant Products & Processed Foods)  
New Zealand food Safety Authority  
PO Box 2835, Wellington. New Zealand  
Tel: 64 4 463 2500  
Fax: 64 4 463 2675  
E-mail: [Kay.shapland@nzfsa.govt.nz](mailto:Kay.shapland@nzfsa.govt.nz)

**Gary Jones**

Services Manager  
Pipfruit New Zealand Incorporated  
PO Box 11094. Hastings. New Zealand  
Tel: 64 6 873 7080  
Fax: 64 6 873 7089  
E-mail: [gary.jones@pipfruitnz.co.nz](mailto:gary.jones@pipfruitnz.co.nz)

**TAILANDIA****Oratai Silapanaporn**

Director, Office of Commodity and System Standards  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200. Thailand  
Tel: 662-280 3887  
Fax: 662-280 3899  
E-mail: [oratai@acfs.go.th](mailto:oratai@acfs.go.th)

**Korwadee Phonkliang**

Standards Officer  
Office of Commodity and System Standards  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200. Thailand  
Tel: 662-280 3887  
Fax: 662-280 3899  
E-mail: [korwadeep@hotmail.com](mailto:korwadeep@hotmail.com)

**ESTADOS UNIDOS****Vincent Fusaro**

Head, Standardizations Section  
 USDA, AMS, FVP, FPB,  
 1400 Independence Ave., SW  
 Room 1661-S, Stop 0240  
 Washington DC, 20250-0240  
 Tel: (202) 720-0298  
 Fax: (202) 720-887  
 Email: [vinny.fusaro@usda.gov](mailto:vinny.fusaro@usda.gov)

**Jim Archer**

Manager  
 Northwest Fruit Exporters  
 105 S. 18<sup>th</sup> Street  
 Suit 227  
 Yakima, WA 98901-2149  
 Tel: 509-576-8004  
 Fax: 509-576-3646  
 E-mail : [jarcher@goodfruit.com](mailto:jarcher@goodfruit.com)

**James R. Cranney, Jr.**

Vice President  
 U.S. Apple Association  
 8233 Old Courthouse Road  
 Vienna, Va. 22182  
 Tel: (703) 442-8850  
 E-mail: [jcranney@usapple.org](mailto:jcranney@usapple.org)

**Mark Bowen**

Manager, Industry Information  
 U.S. Apple Association  
 8233 Old Courthouse Road, Suite 200  
 Vienna, Virginia 22182-3816  
 Tel: (703) 442-8850  
[www.USApple.org](http://www.USApple.org)  
[mbowen@usapple.org](mailto:mbowen@usapple.org)

**Paulo Almeida**

Associate Manager for Codex  
 U.S. Department of Agriculture  
 South Building, Room 4861  
 1400 Independence Ave, SW  
 Washington, DC 20250  
 Phone: (202) 205-7760  
 FAX: (202) 720-3157  
 Email: [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov)

**Syed Amjad Ali,**

International Issues Analyst,  
 U.S. Codex Office, FSIS,  
 Room 4861,  
 South Agriculture Building,  
 1400 Independence Avenue SW.,  
 Washington, DC 20250-3700.  
 Tel (202) 205-7760;  
 Fax (202) 720-3157.

**Doreen Chen-Moulec**

International Issues Analyst,  
 U.S. Codex Office, FSIS,  
 South Agriculture Building,  
 1400 Independence Avenue SW.,  
 Washington, DC 20250-3700.  
 Phone: (202) 205-7760  
 Fax: (202) 720-3157

**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES****FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE PRODUCTORES AGRÍCOLAS (IFAP)****Alessandro Dalpiaz**

Director ASSOMELA  
 Via Brennero, 322  
 38100 Trento  
 Italy  
 Tel: 39 0461 82 9323  
 Fax: 39 0467 82 9395  
 E-mail:[assomela@cr-surfing.net](mailto:assomela@cr-surfing.net)

**INVITADOS ESPECIALES A LA SESIÓN DE APERTURA****Lloyd Day**

Administrator  
 Fruit and Vegetable Programs  
 Agricultural Marketing Service  
 US Department of Agriculture

**Robert C. Keeney**

Deputy Administrator  
 Fruit and Vegetable Programs  
 Agricultural Marketing Service  
 U.S. Department of Agriculture

**Eric M. Forman**

Associate Deputy Administrator  
 Fruit and Vegetable Programs  
 Agricultural Marketing Service  
 US Department of Agriculture