

comisión del codex alimentarius



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 N° 5(A) DEL PROGRAMA

CX/FL 10/38/10

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS
TRIGÉSIMO OCTAVA SESIÓN
CIUDAD DE QUEBEC, CANADÁ, MAYO 3 - 7, 2010**

**DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE:
ANEXO 1 (INCLUSIÓN DEL ETILENO PARA OTROS PRODUCTOS)
(CL 2009/15-FL, ALINORM 09/32/22 – APÉNDICE IV)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL PASO 6

COMENTARIOS DE:

**ARGENTINA
COSTA RICA
UNIÓN EUROPEA**

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE: ANEXO 1 (INCLUSIÓN DEL ETILENO PARA OTROS PRODUCTOS) (CL 2009/15-FL, ALINORM 09/32/22 – APÉNDICE IV)

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL PASO 6

ARGENTINA:

En relación al citado Proyecto, Argentina agradece la oportunidad de expresar que mantiene su opinión en el sentido de que no hay interés para la extensión del listado de productos.

COSTA RICA:

1- Costa Rica apoya la ampliación del uso del etileno y que se incluyan otros productos entre ellos la piña.

2- El etileno cumple con los criterios para el uso de sustancias en la producción orgánica y lo más recomendable es que su uso se permita para maduración de frutas tropicales en general ya que el efecto es exactamente el mismo no importa cual fruta sea y no sería necesario ni siquiera mas justificación técnica ni científica

3-Toda fruta en su proceso natural de maduración produce etileno, razón por la cual se justifica ayudar en su maduración uniforme y promover la facilidad en su comercialización, aplicando pequeñas cantidades de etileno.

4- De igual manera no es posible la producción económicamente rentable de piña orgánica, sin utilizar etileno en la inducción de su floración. En este momento para Costa Rica representa el principal producto de exportación orgánica.

UNIÓN EUROPEA:

La Unión Europea (UE) desearía someter los siguientes comentarios en relación al Apéndice IV de la ALINORM 09/32/22 respecto a la inclusión del etileno para otros propósitos que los mencionados en el párrafo 82 de las Directrices del Codex (CAC/GL 32):

La UE considera que la utilización del etileno debería limitarse a aquellos usos para los cuales se ha presentado una justificación adecuada de acuerdo a los criterios de la sección 5.1 de las Directrices. En la UE se permiten los siguientes tres usos:

1. Uso del etileno para remover el color verde de los cítricos:

La UE considera que el etileno puede permitirse para remover el color verde de los cítricos. Esto sin embargo debería limitarse a situaciones en las cuales la remoción del color verde sea parte de una estrategia para la prevención de daños de la mosca de la fruta en los cítricos.

Al cosechar los cítricos cuando aun están verdes se puede evitar la infestación por mosca de la fruta. Esta práctica requiere la inducción del cambio del color de la cáscara en la fase de

postcosecha. Esto se puede lograr exponiéndolos por dos días al etileno en cámaras cerradas luego de la cosecha.

El mantenimiento de la sanidad de las plantas por medio de medidas preventivas es uno de los principios de la agricultura orgánica.

No presenta efectos adversos en la calidad alimentaria intrínseca (la maduración interna de los cítricos se completa antes de la cosecha). El efecto es solamente sobre el color de la cáscara, lo que facilita su comercialización.

2. Uso del etileno como inhibidor de la brotación en cebollas y papas:

La exposición constante de las papas y cebollas almacenadas a una concentración baja de etileno inhibe la brotación.

El almacenaje refrigerado, el uso de variedades con alta dormancia y/o el uso de aceite de semilla de alcaravea o comino de prado [N del T. *Carum carvi*] (para las papas, cuando estuviera registrado) pueden ofrecer soluciones en algunas circunstancias.

Un período más largo de mercadeo es importante para la sustentabilidad de las granjas. Bajo condiciones de almacenaje prolongado, permite mantener una calidad externa e interna más alta (ausencia de brotes y arrugas, composición de los tubérculos).

Permite el almacenaje de papas a temperaturas más altas; por lo tanto contribuye a reducir los riesgos de formación de acrilamida durante el procesado, fritura u horneado de las papas.

Este uso puede permitir almacenar las papas y las cebollas por un período más prolongado y, como consecuencia, proveer al mercado papas y cebollas producidas localmente por un período más largo.

3. Uso del etileno para la inducción de la floración en las piñas:

El uso del gas de etileno es necesario para la floración uniforme de un campo de piñas. Este enfoque permite a los productores producir frutas de tamaño comercial y de buena calidad en cantidad suficiente, del mismo campo y al mismo tiempo, con un uso limitado de pesticidas (naturales).

Sin el etileno, solo un número limitado de frutas maduras pueden ser recolectadas al mismo tiempo del mismo campo y solo durante ciertas épocas del año, lo que resulta en grandes dificultades para organizar la cosecha y el transporte a los mercados (excepto por algún volumen que se transporta por vía aérea). El uso del etileno para la inducción de la floración en piñas producidas orgánicamente puede resultar en un incremento de la actividad económica en aquellos países que producen piñas pero que desean cultivar esta cosecha de manera orgánica. Una larga "cola" en el ciclo de cosecha incrementa el daño a las plantas y a la fruta que queda en el campo para posteriores operaciones de cosecha. La compactación del suelo aumenta significativamente debido a más operaciones de cosecha.

En este momento, excepto por el carburo de calcio, no existen substitutos conocidos para el etileno para la inducción de la floración en regiones (sub)tropicales.

El etileno para la inducción de la floración en piña no puede incluirse en el párrafo 82 de la CL 32, que trata sobre la postcosecha dado que la inducción de la floración se produce meses antes de la cosecha; debería por lo tanto incluirse en la Tabla 2, sección IV. "Otros".