

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 5(b) del Programa

CX/FFV 09/15/11-Add.1

Octubre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

15ª Reunión

Ciudad de México, México, 19 – 23 de octubre de 2009

GLOSARIO DE TÉRMINOS EMPLEADOS EN LA PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Observaciones

(Argentina e Irán)

ARGENTINA

Argentina ve con beneplácito la incorporación de sus propuestas presentadas oportunamente al presidente del grupo de redacción (liderado por Francia) al presente documento de análisis.

Asimismo se sugiere con respecto a la definición de **Packer/Packager**, que quede sólo la de **Packer**, ya que así está definido en Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas.

Con respecto a la definición de **Lot**, se sugiere incorporar la de la Norma ISO 874: Fresh fruits and vegetables- Sampling, como sigue:

Lot: A stated quantity presumed to be of uniform characteristics (same degree of maturity, same kind of packaging, etc), taken from the consignment, and allowing the quality of the consignment to be assessed.

IRÁN

Irán se complace en someter los comentarios siguientes respecto al punto 5(b) del programa, Glosario de términos empleados en la propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, en respuesta a CX/FFV 09/15/11 de Agosto de 2009.

1.1 Variedad

La definición propuesta no ofrece mayor claridad. Irán sugiere lo que se encuentra en ISO 7563:1998 “Frutas y Hortalizas – Vocabulario”.

“Grupo de plantas cultivadas que puede ser claramente definido por las características morfológicas, físicas, citológicas, químicas y otras características y que guarda sus características distintas después de la reproducción que ésta sea sexuada o asexuada.

1.2 Variedades comerciales

El término «variedades comerciales» está utilizado una sola vez en la propuesta de documento, en la Sección 1- Campo de aplicación. No se requiere definición.

1.4 Variedad comercial

La definición propuesta es aceptable.

1.5 Producción industrial

La definición propuesta es aceptable.

2.1 Intacto

Irán sostiene la definición propuesta.

La definición actual no es adecuada, porque entero se refiere más a una cantidad de producto presente que al estado del mismo.

“La fruta u hortaliza tal como fue cosechada pero que puede haber sido recortada”.

2.2 Sano

El término “sano” aparece una vez en la propuesta de Modelo General, en la Sección 3.1 – Requisitos mínimos. El término se precisa mediante el texto siguiente “y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo”; por lo tanto no se necesita definir la palabra “sano”. Además, la definición propuesta incluye exigencias adicionales, lo que no es tarea de la definición.

2.3 Limpio

La palabra limpio es utilizada en la Sección 3.1 – Requisitos mínimos de la propuesta de Modelo General y seguida inmediatamente por la frase «prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible», y en la nota correspondiente en pie de página, “con respecto a rastros de tierra, una desviación de esta disposición está permitida según la naturaleza del producto”. No es necesario aclarar esta palabra, una definición se vuelve entonces inútil.

Si el comité consideraría una definición deseable, entonces Irán sugeriría lo que dispone ISO 7563:1998 «Frutas y Hortalizas – Vocabulario”:

“exento de signos de impurezas, contusiones y otras materias extrañas tales como tierra, gusanos, arena y otros residuos visibles provenientes del tratamiento de los productos”.

2.4 Prácticamente exentos

El término “prácticamente exento” ofrece flexibilidad y criterio para la aplicación de los requisitos mínimos con respecto a la materia extraña visible, las plagas y los daños causados por ellas que afectan al aspecto general del producto. Intentar definir esto no es necesario y además reduciría la flexibilidad y el criterio. Una definición es por lo tanto innecesaria.

2.5 Materia extraña visible

Irán sostiene la definición propuesta

2.6 Plagas

Irán está de acuerdo con los comentarios de Australia y Colombia. Irán sugiere modificar la definición de plagas por la de la Convención Internacional para la Protección de las Plantas (IPPC), Manual de Procedimiento 2007:

“Cualquier especie, sepa o biotipo de planta, animal o agente patógeno nocivos para la planta o el producto de la misma.”

2.7 Daños causados por plagas

La definición propuesta es aceptable.

2.8 Aspecto fresco

Irán está de acuerdo con los comentarios de Colombia y Australia. Irán apoya la definición propuesta.

2.9 Desarrollo

El término “desarrollo” se explica por sí mismo y no necesita de una definición. Si el comité ve la necesidad de una definición, entonces una simple frase como “Evolución de la fruta u hortaliza a través de las etapas de crecimiento/madurez” sería adecuada para su uso en la propuesta de Modelo General.

Irán está de acuerdo con el comentario de Australia. Definir las etapas científicas de desarrollo no es necesario, porque los términos “crecimiento”, “madurez” y “senescencia” no están utilizados en la propuesta de Modelo General. El término “madurez” no existe sino en conjunción con el término “desarrollo”.

3.1 Clasificación

El término de clasificación se define solo y no necesita de una definición. Si el comité ve la necesidad de una definición, entonces la segunda frase de la definición propuesta sería aceptable:

“cualquier conjunto de frutas o de hortalizas teniendo las mismas condiciones de calidad comercial.”

3.1.1 Categoría “Extra”

El término se describe correctamente en la propuesta de Modelo General, y su definición está dada luego con los atributos y requisitos determinados según la norma de cada individuo. Ninguna definición es necesaria. Irán está de acuerdo con el comentario de Australia.

3.1.2 Categoría I

El término se describe correctamente en la propuesta de Modelo General, y la definición posterior se da luego con los atributos y requisitos determinados según la norma de cada individuo. Ninguna definición es necesaria.

3.1.3 Catégorie II

El término se describe correctamente en la propuesta de Modelo General, y la definición posterior se da luego con los atributos y requisitos determinados según la norma de cada individuo. Ninguna definición es necesaria.

3.2 Carne/Pulpa

Los términos “carne” y “pulpa” se explican por sí mismos y ninguna definición es necesaria. Si el comité ve la necesidad de una definición, entonces Irán sugiere la propuesta siguiente que emane del ISO 7563:1998 “Frutas y Hortalizas – Vocabulario”:

“Tejido parenquimatoso que incluye las sustancias de reserva.”

3.3 Calibración

El sentido de calibración se entiende por sí mismo sin necesidad de una definición. Sería anticipado, el querer definir lo que cada norma individual hará para cada fruta y hortaliza, ya que el término no aparece más que una vez en la propuesta de Modelo General, como título de la Sección 4.1. Si se tuviera que definir el término, la definición no debería marcar restricciones en cuanto al método de determinación del calibre. La definición propuesta excluye las frutas y hortalizas que pudieran ser calibradas según su longitud, como por ejemplo para las zanahorias o los chiles.

Irán está de acuerdo con los comentarios de Australia.

Si el comité considerara que una definición fuese necesaria, Irán sugeriría retener únicamente la primera frase de la misma, es decir:

“La clasificación de las frutas y hortalizas según sus dimensiones físicas”.

4.1 Tolerancias de calidad

Este término es utilizado una sola vez en la propuesta de Modelo General, como título de la Sección 5.1. Las características específicas de esta sección aclaran el uso del término. No se requiere de una definición.

La definición propuesta puede ser aceptada si el comité lo considera necesario:

“Grado (porcentaje) por el cual una calidad dada en una categoría de calidad específica o un calibre aceptado difieren de las características”.

4.2 Tolerancias de calibre

Este término es utilizado una sola vez en la propuesta de Modelo General, como título de la Sección 5.2. Las características específicas de esta sección aclaran el uso del término. No se requiere de una definición.

La definición propuesta puede ser aceptada si el comité lo considera necesario:

“Grado (porcentaje) por el cual una calidad dada en una categoría de calidad específica o un calibre aceptado difieren de las características”.

5.1 Presentación

La definición propuesta impone restricciones con respecto a la presentación del producto, más que define el término. Cualquier característica general de presentación se indica en la propuesta de Modelo General y las características para las normas individuales aparecen en la Sección 6 – Disposiciones relativas a la presentación. Una definición no es necesaria porque las características de la Sección 6 son adecuadas para informar al usuario del valor del término.

5.2 Envasado

El término envasado aparece como título de la Sección 6.2 y como aviso adecuado (incluido la referencia al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas: CAC/RCP 44) con respecto al envasado en la Sección 6.2.

Los alimentos preenvasados y los materiales de envasado son términos que no aparecen en la propuesta de Modelo General. Por lo tanto no es necesario definirlos.

Irán está de acuerdo con el comentario de Australia.

5.2 Homogeneidad

Homogeneidad aparece una sola vez en la propuesta de Modelo General, como encabezado de la Sección 6.1. Las intenciones de la palabra se describen correctamente en la Sección 6.1 de la propuesta de Modelo General, siendo una medida del origen, calidad y calibre. La definición propuesta aclara “uniforme” más que “uniformidad”.

5.3 Envasador

Irán sostiene el uso de la definición siguiente para “envasador”, la misma se encuentra en el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP53) y el anexo modificado I-bibliografía, Parte 7 de (CSC/RCP 44) a (CAC/RCP 53)

“La persona responsable de los procedimientos posteriores a la cosecha y el envasado de las frutas y hortalizas frescas. “

5.4 Lote

Irán sugiere la propuesta siguiente en referencia a ISO 7563:1998 “Frutas y Hortalizas Frescas” para la definición del término:

“Cantidad indicada de productos del mismo tipo (cultura o variedad, origen, calidad, calibre, etc.), envasada en el mismo tipo de envase”.

Otra opción que propone Irán emana del Glosario de términos fitosanitarios de la FAO para la definición de este término.

“un número de unidades provenientes de un envase único, identificable por su homogeneidad de composición, origen, etc., formando parte de un mismo envío”.

5.5 Producto a granel

La definición propuesta es aceptable.

6.2 Remitente

El término “envasador y/o remitente” es claro; no parece necesitar de una definición. Una definición de “envasador” puede encontrarse en el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53), y debería ser, si necesario, utilizada aquí sin modificaciones.

6.3 Código de identificación

Irán está de acuerdo con el comentario de Australia. Lo que se propone no es una definición pero más bien una lista de características asociadas al uso de un código de identificación, lo que no procede en una definición. Irán sugiere usar la definición siguiente:

“Una marca permanente (código) identificando únicamente el origen y el lote”.

7.1 Aditivos alimenticios

Irán apoya la definición propuesta, que es la que se encuentra en el 17º Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius y cuya referencia se encuentra en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1).

8.1 Higiene

Irán apoya el comentario de Australia. Las referencias hechas al Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales en Materia de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1) en la propuesta de Modelo General son correctas para dar sentido a la palabra higiene. No existe ninguna ventaja en incorporar una definición proveniente de reglamentaciones de una organización miembro del Codex cuando el mismo Codex ya ha adoptado definiciones pertinentes. Si el grupo de trabajo considera que una definición en la propuesta de glosario de términos es deseable, entonces se debería usar la definición siguiente proveniente del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales en Materia de Higiene de los Alimentos:

*“**Higiene de los alimentos:** todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la seguridad y la conformidad del alimento durante todas las etapas de la cadena alimenticia”.*