

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAOI Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

ALINORM 93/35

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

20º período de sesiones

Ginebra, 28 de junio - 7 de julio de 1993

INFORME DE LA TERCERA REUNION DEL COMITE DEL CODEX

SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

México, D.F., México, 23-27 de septiembre de 1991

Nota: En este informe se incluye la circular CL 1991/24-TFFV

W/Z7993

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

CX 5/95.2

CL 1991/24-TFFV  
Octubre 1991

A: - Puntos de contacto del Codex  
- Organismos internacionales interesados  
- Participantes en la tercera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la tercera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (ALINORM 93/35)

Se adjunta el informe de la tercera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas. Será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º período de sesiones, que habrá de celebrarse en Ginebra del 28 de junio al 7 de julio de 1993.

PARTE A : CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DE LA COMISION, PLANTEADAS EN LA TERCERA REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

Se señalan a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, para su aprobación en su 20º período de sesiones, las cuestiones siguientes:

1. Proyecto de Norma Mundial del Codex para la Piña en el Trámite 8; párrs. 28-56 y Apéndice II de ALINORM 93/35.
2. Proyecto de Norma Mundial del Codex para la Papaya en el Trámite 8; párrs. 57-63 y Apéndice III de ALINORM 93/35.
3. Proyecto de Norma Mundial del Codex para el mango en el Trámite 8; párrs. 64-75 y Apéndice IV de ALINORM 93/35.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones en relación con los proyectos de normas mundiales del Codex antes indicados deberán presentarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas del Codex en el Trámite 8 (véase Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, séptima edición), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 31 de mayo de 1993.

4. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Nopal en los Trámites 5/8; párrs. 76-80, 84-86 y Apéndice V de ALINORM 93/35.
5. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Tuna en los Trámites 5/8; párrs. 76-77, 81-86 y Apéndice VI de ALINORM 93/35.
6. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Carambola en los Trámites 5/8; párrs. 87-97 y Apéndice VII de ALINORM 93/35.
7. Anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes de Frutas y Hortalizas Frescas en el Trámite 5; párrs. 117-125 y Apéndice VIII de ALINORM 93/35.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones en relación con las consecuencias que los anteproyectos de normas mundiales del Codex o el anteproyecto de glosario de nombres comunes/científicos o cualesquiera disposiciones de los mismos pudieran tener para sus intereses económicos, deberán presentarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas mundiales del Codex (en los Trámites 5 y/u 8) (véase Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, séptima edición) al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 31 de mayo de 1993.

PARTE B: DOCUMENTOS DE INTERES QUE HABRAN DE ELABORARSE PARA QUE LOS GOBIERNOS FORMULEN OBSERVACIONES ANTES DE LA PROXIMA REUNION DEL CCTFFV

1. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Lichí (Francia); véase párr. 106 de ALINORM 93/35.
2. Anteproyecto revisado de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas. (Estados Unidos y Australia); véase párr. 113 de ALINORM 93/35.
3. Anteproyecto revisado de Código de Prácticas para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (España y Australia); véase párr. 116 de ALINORM 93/35.
4. Anteproyecto de Normas Mundiales del Codex para el Aguacate y el Banano (México); véase párr. 141 de ALINORM 93/35.
5. Anteproyecto de Normas Mundiales del Codex para el Maíz Tierno y el Mangostán (Tailandia); véase párr. 141 de ALINORM 93/35.

PARTE C: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones de Frutas y Hortalizas Frescas (párrs. 126-131 y Apéndice IX de ALINORM 93/35)

El Comité convino en distribuir el anteproyecto de glosario para recabar observaciones complementarias en el Trámite 3, en el entendimiento de que el glosario se examinaría en el Trámite 4 en la próxima reunión del Comité.

2. Propuestas de enmiendas a la Lista de prioridades de frutas y hortalizas tropicales frescas (párrs. 132-142 y Apéndice X de ALINORM 93/35)

El Comité decidió adoptar la lista revisada de prioridades (véase Apéndice X) y convino en dar un carácter permanente a la petición de propuestas de enmiendas a la lista.

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones e información sobre las antedichas cuestiones a que las envíen para el 1º de septiembre de 1992 al Presidente del Comité, en la dirección siguiente:

Lic. Agustín Portal Ariosa  
Director General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco N° 6  
Sección Fuentes  
Naucalpán de Juárez  
Estado de México - C.P. 53950 México

Se ruega remitir además copia de las observaciones al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, en su tercera reunión, llegó en sus deliberaciones a las conclusiones siguientes.

### Asuntos que habrá de examinar la Comisión

- Convino en adelantar los proyectos de Normas del Codex para la Piña, la Papaya y el Mango al Trámite 8, para su adopción por la Comisión en su 20º período de sesiones (párrs. 56, 63 y 75, respectivamente);
- Convino en adelantar los anteproyectos de Normas del Codex para el Nopal, la Tuna y la Carambola a los Trámites 5/8, para su adopción por la Comisión en su 20º período de sesiones, con la recomendación de que se omitieran los Trámites 6 y 7 con arreglo al procedimiento de elaboración acelerada (párrs. 84 y 95);
- Convino en adelantar el anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes de Frutas y Hortalizas Frescas al Trámite 5, para su adopción por la Comisión en su 20º período de sesiones (párr. 122);
- Convino en elaborar anteproyectos de Normas del Codex para el Aguacate, el Maíz Tierno, el Banano y el Mangostán, con el fin de distribuirlos y recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3, en espera de su aprobación por el Comité Ejecutivo en su 39ª reunión (párr. 141);

### Otros asuntos de interés para la Comisión

- Convino en interrumpir la elaboración del formato General del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, teniendo en cuenta sus características excesivamente restrictivas (párr. 19);
- Aceptó la Lista revisada de Prioridades de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas y decidió solicitar de los gobiernos nuevas propuestas y enmiendas a la lista (párr. 142).
- Acordó revisar y distribuir el anteproyecto de Normas del Codex para el Lichí con objeto de recabar observaciones complementarias de los gobiernos en el Trámite 3 (párr. 106);
- Convino en revisar y distribuir los anteproyectos de Códigos de prácticas del Codex para el Envasado/Transporte y el Control/Inspección con objeto de recabar observaciones complementarias de los gobiernos en el Trámite 3 (párrs. 113 y 116, respectivamente);
- Convino en distribuir el anteproyecto de Glosario de Definiciones y Términos de Frutas y Hortalizas Frescas para que los gobiernos formularan observaciones complementarias en el Trámite 3 (párr. 129).

## INDICE

	<u>Párrafos</u>
APERTURA DE LA REUNION .....	1- 6
APROBACION DEL PROGRAMA .....	7
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS .....	8- 22
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE) Y LA ORGANIZACION DE COOPE- RACION Y DESARROLLO ECONOMICOS (OCDE) .....	23- 27
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PIÑA .....	28- 56
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PAPAYA ....	57- 63
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANGO .....	64- 75
PROYECTOS DE NORMAS MUNDIALES DEL CODEX PARA EL NOPAL Y LA TUNA ..	76- 86
ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA CARAMBOLA .....	87- 97
ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHI .....	98-108
ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS .....	109-113
ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL CONTROL E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS .....	114-116
ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE NOMBRES CIENTIFICOS Y NOMBRES COMUNES	117-125
ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES .....	126-131
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS .....	132-142
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS .....	143-145
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION .....	146

## LISTA DE APENDICES

APENDICE I:	LISTA DE PARTICIPANTES
APENDICE II:	PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PIÑA
APENDICE III:	PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PAPAYA
APENDICE IV:	ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANGO
APENDICE V:	ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL NOPAL
APENDICE VI:	ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA TUNA
APENDICE VII:	ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA CARAMBOLA
APENDICE VIII:	ANTEPROYECTO PROPUESTO DE GLOSARIO DE NOMBRES CIENTIFICOS Y COMUNES DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
APENDICE IX:	ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
APENDICE X	LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

## APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

1. La tercera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas se celebró en México, D.F., del 23 al 27 de septiembre de 1991, por amable invitación del Gobierno de México. A la reunión asistieron delegados de Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Cuba, España, Estados Unidos de América, Francia, Guatemala, Malasia, Pakistán, Tailandia y Uganda. Se adjunta como Apéndice I del presente informe la lista de participantes y miembros de la Secretaría.
2. El Comité estuvo presidido por el Lic. Agustín Portal Ariosa, Director General de Normas, de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial de México.
3. La Dra. Mercedes Juan López, Subsecretaria de Normas Sanitarias del Ministerio de Sanidad de México, inauguró oficialmente la reunión. La Dra. Juan subrayó el apoyo del Gobierno mexicano para promover la calidad competitiva de los productos agrícolas y la coordinación eficaz del trabajo de diversas instituciones con este fin. La Dra. Juan señaló la importancia de las actividades de normalización del Codex para el mejoramiento de la calidad de los alimentos y la protección de la salud del consumidor. La Dra. Juan subrayó también el papel del apoyo científico internacional a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius para impedir las prácticas discriminatorias en el comercio alimentario internacional.
4. En su discurso, el Lic. Agustín Portal Ariosa subrayó la necesidad de la normalización, dado el carácter crecientemente mundial del comercio alimentario. El Lic. Portal indicó que la labor del Codex encaminada a facilitar el comercio mundial, promover la competencia equitativa y eliminar los obstáculos técnicos al comercio resultaba esencial para un desarrollo sano y sostenible de los Estados Miembros del Codex.
5. El Lic. Santiago Funes González, representante de la FAO en México, se dirigió a la reunión en nombre de los Directores Generales de la FAO y la OMS. Señaló el interés de los Estados Miembros del Codex por el trabajo del Comité y el continuo reconocimiento de la importancia y la necesidad de normas para las frutas y hortalizas tropicales frescas. El Lic. Funes subrayó los temas básicos que se examinaron en la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentarios y las decisiones del 19º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, recientemente celebrado. Hizo referencia especial a la revisión de las normas del Codex, la adopción del enfoque "horizontal" en la normalización y las consecuencias para el comercio internacional de las reglamentaciones sanitarias y fitosanitarias dentro de la Ronda Uruguay de Negociaciones del GATT.
6. El Ing. Eduardo Méndez, de México, se dirigió a los delegados en nombre del Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, el Prof. Winarno. El Dr. Méndez describió brevemente la amplia gama de actividades y contribuciones de la Comisión en beneficio de los países miembros del Codex, particularmente los de América Latina y el Caribe. El Ing. Méndez se refirió a la necesidad de definir nuevas prioridades para las labores futuras del Comité y de continuar la estrecha colaboración con otras organizaciones internacionales y regionales para la elaboración de normas mundiales del Codex.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

7. El Comité convino en aprobar el programa provisional (CX/TFFV 91/1) tal como se había presentado, en el entendimiento de que se establecería un Grupo Especial de Trabajo sobre Normas, bajo la presidencia de España, para revisar y ultimar el proyecto de Normas del Codex para la Piña, la Papaya y el Mango y el Formato General de las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, basado en las observaciones presentadas por los gobiernos, la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y otros Comités del Codex (por ejemplo, el Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos). El Comité también acordó que las delegaciones de Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Cuba, España, Estados Unidos, Francia, Malasia y México participarían en la reunión de dicho grupo de trabajo.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
(Tema 3(a) del programa)

8. Al examinar este punto del programa el Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 91/2 en el que se resumían los siguientes asuntos de interés planteados en el informe (ALINORM 91/40) del 19º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 19-10 de julio de 1991).

Modificación del procedimiento de aceptación (párr. 69)

9. Se informó al Comité de que la Comisión había apoyado firmemente el examen del procedimiento de aceptación del Codex, basado en las propuestas detalladas preparadas por la Secretaría, para someterlo a la consideración del Comité del Codex sobre Principios Generales.

10. Al haber señalado el Comité que la propuesta podría incluir la aplicación de la "distribución libre" al procedimiento de aceptación de las normas del Codex para productos, se acordó que la Secretaría mantendría informado al Comité con respecto a ello.

Revisión de los Procedimientos del Codex (párrs. 72-73)

11. Se informó al Comité de que la Comisión había aprobado plenamente la decisión del Comité Ejecutivo de examinar los procedimientos de elaboración del Codex bajo la dirección del Comité del Codex sobre Principios Generales. La Comisión había convenido en que se aplicara la norma de la aprobación por una mayoría de dos tercios en el proceso de elaboración en el Trámite 5 (es decir, omitiéndose los trámites 6 y 7), a reserva de las enmiendas que se hicieran al Manual de Procedimiento y los debates que se mantuvieran en el Comité del Codex sobre Principios Generales.

12. Se acordó que la Secretaría mantendría informado al Comité con respecto a futuros debates relacionados con esta cuestión, dado que esta propuesta podría entrañar revisiones de los procedimientos de elaboración de las normas del Codex para productos.

Revisión de las Normas del Codex (párrs. 71 y 95-97)

13. Se informó al Comité de que la Comisión había apoyado plenamente la propuesta de revisar las normas del Codex teniendo en cuenta su aceptación e importancia en el comercio internacional, especialmente en lo que respecta a su simplificación mediante la eliminación de un exceso de detalles. La Comisión también había acordado que en la revisión se debería hacer hincapié en las preocupaciones relativas a la salud, inocuidad y protección de los consumidores.

Al tomar esta decisión, la Comisión había señalado que los distintos comités sobre productos eran los encargados de determinar los requisitos mínimos de cada norma con el fin de garantizar los elementos esenciales necesarios para unas buenas prácticas comerciales y para la protección contra el fraude.

14. Dado que la Secretaría había asumido la responsabilidad de llevar a cabo esta revisión, se acordó que las futuras decisiones relativas a esta cuestión se comunicarían al Comité para su conocimiento.

Anteproyecto de Formato General de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (párrs. 291-293)

15. Se recordó al Comité que el formato general había sido revisado con arreglo a las instrucciones dadas por la Comisión en su 18º período de sesiones (párr. 389 de ALINORM 89/40), con el objeto de garantizar que se respetara el formato del Codex en lo referente a aquellas cuestiones que no tuvieran que ver exclusivamente con la calidad comercial, mientras que debería respetarse el formato de la CEPE en lo relacionado con las características de calidad.

16. Con posterioridad al período de sesiones de la Comisión, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, al examinar las secciones relativas al etiquetado en los anteproyectos de normas para la piña, la papaya y el mango con vistas a su aprobación, había señalado que estas normas deberían estar de acuerdo con los procedimientos revisados para la elaboración de disposiciones sobre etiquetado en las normas del Codex (págs. 123-125 del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius). Además el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había indicado que varios aspectos de las secciones relativas al etiquetado eran aplicables a los envases no destinados a la venta al por menor, que normalmente no entraban en el ámbito de la Norma General para el Etiquetado (a saber, alimentos preenvasados).

17. En su 19º período de sesiones, la Comisión había acordado aprobar el anteproyecto de Formato General (Apéndice II de ALINORM 91/35) en el trámite 5, en el entendimiento de que se tendrían en cuenta las recomendaciones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. La Comisión también había convenido en que en los anteproyectos de normas para la piña, la papaya y el mango se exigirían también estas revisiones relativas al etiquetado.

18. Al examinar este asunto, el Comité señaló que el Formato General incluía características excesivamente restrictivas, que podrían obstaculizar los esfuerzos del Comité para dar flexibilidad y establecer requisitos específicos en las distintas normas del Codex. El Comité también indicó que en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius se indicaban ya los elementos esenciales de las normas del Codex y, por lo tanto, el establecimiento de requisitos diferentes supondría una duplicación de esfuerzos o crearía confusión. Además, se indicó que puesto que la Comisión estaba evaluando actualmente el formato de las normas del Codex, sería prematuro elaborar un formato específico para las frutas y hortalizas tropicales frescas.

19. Teniendo en cuenta los debates antes indicados, el Comité decidió interrumpir la elaboración del Formato General del Codex para frutas y hortalizas tropicales frescas. Al tomar esta decisión, el Comité hizo hincapié en que continuaría la decisión anterior de la Comisión, según la cual se respetaría el formato de la CEPE en cuanto a las características de calidad elaboradas según las normas Codex, mientras que se respetaría el formato del Codex en relación con las disposiciones que no atañesen exclusivamente a la calidad comercial.

Anteproyectos de Normas del Codex para la Piña, la Papaya y el Mango  
(párrs. 294-299)

20. Se informó al Comité de que la Comisión había aprobado las susodichas normas en el Trámite 5, en el entendimiento de que se tendrían también en cuenta los cambios relativos al etiquetado recomendados por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (véanse más adelante los temas 4, 5 y 6 del programa).

Anteproyectos de Normas del Codex para el Nopal, la Tuna, la Carambola y el Lichí (párr. 300)

21. Se informó al Comité que tanto el Comité Ejecutivo, en su 37ª reunión, como la Comisión, en su 19º período de sesiones, habían aprobado la elaboración de estas normas (véanse temas 7, 8 y 9 del programa).

Anteproyectos de Códigos de Prácticas en el Envasado/Transporte y el Control/Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (párr. 301)

22. Se informó al Comité que la Comisión había aprobado la elaboración de estos Códigos, en el entendimiento de que se presentarían en dos partes, a saber, un Código para el Envasado/Transporte y otro para el Control/Inspección.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE) Y LA ORGANIZACION DE COOPERACION Y DESARROLLO ECONOMICOS (OCDE) (Tema 3(b) del programa)

23. La Secretaría presentó el documento de trabajo CX/TFFV 91/3, preparado por las Secretarías de la CEPE y la OCDE, en el que se ofrecían extractos de los informes de la 36ª reunión de expertos de la CEPE sobre coordinación de la normalización de frutas y hortalizas frescas (3-6 de julio de 1990) y de la 46ª reunión del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre normalización de productos perecederos (5-8 de noviembre de 1990). El documento de trabajo también contenía extractos de la 42ª reunión (23-25 de abril de 1990), la 43ª (18-20 de diciembre de 1990) y la 44ª (15-17 de abril de 1991) reuniones plenarias del Programa de la OCDE para la aplicación de las normas internacionales para frutas y hortalizas frescas.

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa

24. Se informó al Comité de que la CEPE había seguido examinando diversas cuestiones planteadas en el CCTFFV, que se centraban en los debates relativos a una comparación entre las Normas del Codex y de la CEPE para el mango, así como a una comparación del Formato General y las Normas del Codex para la Piña y la Papaya con el Modelo de Presentación de Normas de la CEPE. La CEPE también había examinado las iniciativas del Codex relativas a la inclusión de los aguacates en la lista de prioridades, el anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes y el anteproyecto de Código de Prácticas para el Embalaje y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

24.(bis) La Secretaría también indicó que en la 37ª reunión de expertos de la CEPE sobre coordinación de la normalización de frutas y hortalizas tropicales frescas (28-30 de octubre de 1991) se examinarían documentos de trabajo en los que se comparaban las Normas y el Formato General del Codex con las iniciativas de la CEPE mientras que en la 47ª reunión del Grupo de Trabajo sobre Normalización de productos perecederos y fomento de la calidad (30 de octubre-1º de noviembre de 1991) se examinaría una propuesta detallada relativa a la mejora de la colaboración Codex/CEPE para evitar la duplicación de esfuerzos o la confusión entre los dos organismos (Anexo I, AGRI/WP.1/R.189/Rev.1).

25. Al señalar el Comité que se había programado examinar las cuestiones puestas de relieve en el documento de trabajo CX/TFVV 91/13 en el marco de otros puntos del programa, se convino en posponer el examen de los informes de la CEPE.

26. Sin embargo, teniendo en cuenta la decisión del Comité de interrumpir la elaboración del Formato General del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (véanse párrs. 15-19), se reiteró que se seguiría respetando el Modelo de Presentación de Normas de la CEPE en lo tocante a las disposiciones de las normas del Codex relativas a las características de calidad. Además, se acordó que los gobiernos indicarían cuáles disposiciones de las normas del Codex se aceptarían en el punto de importación y cuáles disposiciones se aceptarían en el punto de exportación como había convenido la Comisión (párr. 391 de ALINORM 89/40) y como se había indicado en una nota a pie de página en la sección "Definición del producto" de todas las normas del Codex para frutas y hortalizas tropicales frescas.

#### Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos

27. El Comité tomó nota con interés de las cuestiones planteadas en las reuniones de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos, particularmente las relacionadas en el acuerdo adoptado en la 44ª reunión plenaria de la OCDE para incluir una "categoría extra" en la Norma de la CEPE para los Mangos. El Comité acordó que las cuestiones de interés planteadas en la OCDE se examinarían en los correspondientes temas del programa.

#### EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PIÑA (Tema 4 del programa)

28. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFFV 91/4, que contenía observaciones de los gobiernos sobre el Proyecto de Norma del Codex para la Piña (Apéndice III de ALINORM 91/35), presentadas en respuesta a la circular CL 1991/8-TFFV. También se sometió a la consideración del Comité el documento de Sala Nº 2, en el que se incluía un documento de trabajo que habrá de examinarse en la 37ª Reunión de Expertos de la CEPE sobre coordinación de la normalización de frutas y hortalizas tropicales frescas (Comparación de los proyectos de Normas del Codex para la Papaya y la Piña y del Formato General del Codex con el Modelo de Presentación de la CEPE - AGRI/WP.1/GE.1/R.89).

29. El Comité examinó las observaciones que habían presentado por escrito España, Francia, México, Polonia, Tailandia y la CEPE, así como un informe verbal del Presidente del Grupo Especial de Trabajo sobre Normas en relación con este tema. Al examinar el proyecto de norma punto por punto, el Comité acordó hacer las siguientes modificaciones:

#### Sección 2.1 - Requisitos mínimos

30. El Comité convino en modificar esta Sección, incluyendo nuevos requisitos mínimos y/o reordenando estos requisitos, tal como se proponía en las observaciones formuladas por Francia y la CEPE. El Comité convino asimismo en señalar que el requisito mínimo relativo a la ausencia de humedad externa no se aplica a la humedad proveniente del proceso de refrigeración.

#### Sección 2.2.1 - Categoría "Extra"

31. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta hecha por la CEPE de eliminar la última frase del párrafo 1 de esta Sección, puesto que este requisito ya se había especificado suficientemente en la primera frase de la Sección 2.1.

### Sección 2.2.2 - Categoría I

32. El Comité acordó eliminar la última frase del párrafo 1 de esta Sección por las razones antes mencionadas. Además, el Comité convino en indicar que la corona podría estar "ligeramente curva".

### Sección 2.2.3 - Categoría II

33. El Comité convino en eliminar la última frase del párrafo 1 de esta Sección por las razones antes mencionadas. Además, el Comité acordó indicar que la corona podría estar "ligeramente curva".

### Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

34. El Comité cambió la redacción de esta Sección para indicar que la variedad de piña "Victoria" era un ejemplo de otras variedades pequeñas que pueden tener un peso mínimo de 400 gramos.

35. Además, el Comité decidió modificar las letras de referencia e invertir las gamas de peso en esta Sección, con el fin de armonizar esta disposición con la incluida en la norma para el mango.

### Sección 4 - Disposiciones sobre tolerancias

36. El Comité convino en eliminar la última frase de esta Sección, así como la referencia a "(color y defectos)", ya que estas disposiciones se habían especificado suficientemente en las sesiones 4.1 y 4.2.

#### Sección 4.2 - Tolerancia de calibre

37. El Comité acordó revisar esta sección para indicar que el calibre de las piñas no debe quedar fuera de las gamas de pesas inmediatamente superiores o inferiores indicadas en la Sección 3.

### Sección 5.1 - Homogeneidad

38. El Comité revisó esta Sección para indicar que las piñas de la categoría "extra" deben ser homogéneas en lo que respecta a color y madurez.

### Sección 5.2 - Envasado

39. El Comité convino en revisar esta Sección teniendo en cuenta las disposiciones similares incluidas en el Modelo de Presentación de la CEPE.

#### Sección 5.2.1 - Descripción de los envases

40. En esta sección se incluyó una frase para indicar que los envases deberán estar exentos de materias y olores extraños.

\*\*\*\*\*

NOTA: El texto, títulos y/o numeración originales de todas las disposiciones de la Sección 6 se modificaron como se indica a continuación. Estas modificaciones fueron acordadas por el Comité teniendo en cuenta las recomendaciones formuladas en la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y propuestas elaboradas por un grupo de redacción integrado por representantes de las delegaciones de Alemania, España y Francia.

### Sección 6 - Marcado y Etiquetado

41. Se suprimió el texto original de esta Sección (es decir, la Sección 6), pero se conservaron el título y el número.

### Sección 6.1 - Envases destinados al consumidor final

42. El Comité acordó incluir en esta Sección una referencia a la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, tal como había recomendado el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

#### Sección 6.1.1 - Naturaleza del producto

43. Se revisó el texto original de esta Sección (es decir, la sección 6.1) y se eliminaron las palabras "... para el consumidor, el contenido de ...", al estimarse que esta parte de la frase era innecesaria.

44. Además, se suprimió la referencia original al producto presentado a granel, como había recomendado el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

### Sección 6.2 - Envases no destinados a la venta al por menor

45. El Comité examinó detenidamente el texto de esta Sección, ya que varias delegaciones estimaron que los envases no destinados a la venta al por menor deberían etiquetarse tal como se estipulaba en las directrices sobre etiquetado de la CEPE, mientras que otras delegaciones consideraban que el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor debería ser facultativo, siempre y cuando el cargamento fuese acompañado de documentos de identificación.

46. Se recordó al Comité que la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado una recomendación relativa al etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, tal como se había incluido en la séptima edición del Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius, págs. 124-125. En la recomendación se estipulaba que en el caso de los envases no destinados a la venta al por menor, la información deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan.

47. El Comité acordó admitir la opción de que la identificación apareciese en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que acompañasen el lote, tal como había recomendado la Comisión. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que se debería agregar una nota a pie de página en esta Sección para indicar que los gobiernos deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección aplicarán al aceptar la norma del Codex.

#### Sección 6.2.1 - Identificación

48. Se revisó el texto original de esta Sección (es decir, la Sección 6.2) para incluir el término "expedidor".

#### Sección 6.2.2 - Naturaleza del producto

49. Se revisó el texto original de esta Sección (es decir, la Sección 6.1).

#### Sección 6.2.3 - Origen del producto

50. Se revisó el texto original de esta sección (es decir, la Sección 6.3).

#### Sección 6.2.4 - Identificación comercial

51. Se reorganizó y revisó el texto original de esta Sección (es decir, la Sección 6.4) para incluir la frase "número de unidades" como disposición facultativa.

#### Sección 6.2.5 - Marca oficial de inspección (facultativa)

52. Únicamente se modificó el número en el texto original de esta Sección (es decir la Sección 6.5).

\*\*\*\*\*

Sección 7 - Aditivos o sustancias para el tratamiento después de la cosecha

53. El Comité convino en eliminar esta Sección.

Sección 8 - Contaminantes

54. El Comité acordó modificar el número de esta disposición, que pasó a ser la Sección 7.

Sección 8.1 - Residuos de plaguicidas

55. El Comité convino en revisar esta sección haciendo referencia a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Como consecuencia de ello, se cambió el número de esta disposición, que pasó a ser la Sección 7.1.

Estado de tramitación del proyecto de Norma Mundial del Codex para la Piña

56. El Comité acordó adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex el proyecto de Norma del Codex para la Piña para someterlo a la aprobación de la Comisión, quedando entendido que las modificaciones generales introducidas en esta norma se aplicarían también a los proyectos de normas para la papaya y el mango. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que las disposiciones revisadas sobre el etiquetado se remitirían al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que las ratificara en su 22ª reunión. El proyecto de Norma del Codex para la Piña se adjunta al presente informe como Apéndice II.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA PAPAYA (Tema 5 del programa)

57. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFFV 91/5, que contenía observaciones de los gobiernos en el Trámite 6 sobre el proyecto de Norma del Codex para la Papaya (Apéndice IV de ALINORM 91/35) presentadas en respuesta a la circular CL 1991/8-TFFV. También se sometió a la consideración del Comité el documento de sala Nº 2, en el que se incluía un documento de trabajo que habrá de examinarse en la 37ª Reunión de Expertos de la CEPE sobre coordinación de la normalización de frutas y hortalizas frescas (Comparación de los proyectos de Normas del Codex para la Papaya y la Piña y del Formato General con el Modelo de Presentación de la CEPE-AGRI/WP.1/GE.1/R.89).

58. El Comité examinó las observaciones que habían presentado por escrito España, Francia, México, Polonia, Tailandia y la CEPE, así como un informe verbal del Presidente del Grupo Especial de Trabajo sobre Normas en relación con este tema. Al examinar el proyecto de norma punto por punto, el Comité acordó hacer las siguientes modificaciones:

Sección 2.2.2 - Categoría I

59. El Comité acordó eliminar la última frase del párrafo 1 de esta Sección, puesto que este requisito ya se había especificado suficientemente en la primera frase de la Sección 2.1.

Sección 2.2.3 - Categoría II

60. El Comité convino en eliminar la última frase del párrafo 1 de esta Sección por las razones antes mencionadas.

61. Además, el Comité acordó indicar que los defectos de la piel no deberán exceder del 10% de la superficie total de la fruta.

### Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

62. Además, el Comité decidió modificar las letras de referencia e invertir las gamas de peso en esta Sección, con el fin de armonizar esta disposición con la incluida en la norma para el mango.

#### Estado de tramitación del Proyecto de Norma Mundial del Codex para la Papaya

63. El Comité acordó adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex el proyecto de norma para la papaya, para someterlo a la aprobación de la Comisión. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que las modificaciones generales introducidas en el proyecto de Norma del Codex para la Piña se aplicarían también en esta norma, y que las disposiciones revisadas sobre el etiquetado se remitirían al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que las ratificara en su 22ª reunión. El Proyecto de Norma del Codex para la Papaya se adjunta al presente informe como apéndice III.

#### EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANGO (Tema 6 del programa)

64. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFFV 91/6, que contenía las observaciones de los gobiernos en el Trámite 6 sobre el proyecto de Norma del Codex para el Mango (Apéndice 5 de ALINORM 91/35), presentadas en respuesta a la circular CL 1991/8-TFFV. También se sometió a la consideración del Comité el documento de sala Nº 2, en el que se incluía un documento de trabajo que habrá de examinarse en la 37ª reunión de Expertos de la CEPE sobre coordinación de la normalización de frutas y hortalizas frescas (Comparación de los Proyectos de Normas del Codex Alimentarius para el Mango con la Norma de la CEPE - AGRI/WP.1/GE.1/R.88). El Comité tomó nota de que en el susodicho documento de trabajo también se incluía un anexo donde se resumían los cambios en la Norma de la CEPE para el Mango recomendado por la OCDE, incluida la adición de una calidad "extra" en la clasificación.

65. El Comité examinó las observaciones que habían presentado por escrito España, Francia, Malasia, México, Polonia, Tailandia y la CEPE, así como un informe verbal del Presidente del Grupo Especial de Trabajo sobre Normas en relación con este tema. Al examinar el proyecto de norma punto por punto, el Comité acordó realizar las siguientes modificaciones:

#### Sección 2.2 - Clasificación

66. El Comité acordó revisar esta Sección haciendo referencia a tres categorías, ya que se preveía que la 37ª Reunión de Expertos de la CEPE aprobaría la propuesta de la OCDE en el sentido de añadir una categoría "extra" a la Norma de la CEPE para el Mango.

##### Sección 2.2.1 - Categoría I

67. Se revisó esta Sección para hacer referencia a la categoría "extra" y al texto que la acompañaba, tal como lo había propuesto la OCDE,

##### Sección 2.2.2 - Categoría II

68. Se revisó esta Sección para hacer referencia a la Categoría I. Además, el requisito sobre el porcentaje que figuraba en el último párrafo relativo a la Categoría II se modificó del 40% al 30%.

69. Al tomar esta decisión, el Comité acordó también cambiar la numeración del texto actual para la Categoría II, que pasaría a ser la Sección 2.2.3.

### Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

70. El Comité acordó eliminar la referencia a la Sección 4.2 del último párrafo de esta disposición, ya que consideró que era redundante.

#### Sección 4.1.1 - Categoría I

71. Se revisó esta Sección para hacer referencia a la categoría "extra" y al texto que la acompañaba, tal como había propuesto la OCDE.

#### Sección 4.1.2 - Categoría II

72. Se revisó esta Sección para hacer referencia a la Categoría I.

73. Al tomar esta decisión, el Comité acordó también cambiar la numeración del texto actual para la Categoría II, que pasaría a ser la Sección 4.1.3.

#### Sección 4.2 - Tolerancia de calibre

74. El Comité acordó incluir una frase adicional al final de esta sección, tal como había propuesto la CEPE.

### Estado de tramitación del proyecto de Norma Mundial del Codex para el Mango

75. El Comité acordó adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex el proyecto de norma para el mango, para someterlo a la aprobación de la Comisión. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que las modificaciones generales introducidas en los proyectos de Normas del Codex para la Piña y la Papaya se aplicarían también a esta norma, y que las disposiciones revisadas sobre el etiquetado se remitirían al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que las ratificara en su 22ª reunión. El proyecto de Norma del Codex para el Mango se adjunta al presente informe como apéndice IV.

### PROYECTOS DE NORMAS MUNDIALES DEL CODEX PARA EL NOPAL Y LA TUNA

(Tema 7 del programa)

76. Al examinar este tema del programa el Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFFV 91/7 que contenía los anteproyectos de Normas Mundiales del Codex para el Nopal (Apéndice I) y la Tuna (Apéndice II), preparados por México.

77. También se sometió a la consideración del Comité el documento de trabajo CX/TFFV 91/7 - Add. 1, en el que se incluían las observaciones que había presentado México por escrito en el Trámite 3 con respecto a ambas normas. Con objeto de facilitar los debates, el Comité decidió examinar por separado las normas sobre el nopal y la tuna, tal como se indica a continuación.

#### Anteproyecto de Norma del Codex para el Nopal

78. Al examinar esta norma punto por punto, el Comité acordó aplicar las modificaciones generales previamente introducidas en las normas del Codex para la piña, la papaya y el mango. Además, el Comité acordó introducir las siguientes modificaciones específicas:

#### Sección 1 - Definición del Producto

79. El Comité acordó aclarar esta sección añadiendo especies específicas.

#### Sección 5.2.2 - Envases comunmente utilizados para el nopal

80. El Comité decidió eliminar esta Sección teniendo en cuenta la amplia variedad de los envases utilizados en el comercio internacional.

### Anteproyecto de Norma del Codex para la Tuna

81. Al examinar esta norma punto por punto, el Comité acordó aplicar las modificaciones generales previamente introducidas en las normas del Codex para la piña, la papaya y el mango. Además, el Comité acordó introducir las siguientes modificaciones específicas:

#### Sección 1 - Definición del producto

82. El Comité acordó aclarar esta Sección añadiendo especies específicas.

#### Sección 5.2.2 - Envases comunmente utilizados para la tuna

83. El Comité decidió eliminar esta Sección, teniendo en cuenta la amplia variedad de los envases utilizados en el comercio internacional.

### Estado de tramitación de los Anteproyectos de Normas del Codex para el Nopal y la Tuna

84. El Comité acordó adelantar a los Trámites 5/8 los anteproyectos de Normas del Codex para el Nopal y la Tuna, para someterlos a la aprobación de la Comisión con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7 con arreglo al procedimiento de elaboración acelerada.

85. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que las secciones sobre etiquetado de las normas se remitirían al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que las ratificara en su 22ª reunión.

86. El anteproyecto de Normas del Codex para el Nopal y la Tuna se adjuntan al presente informe como Apéndices V y VI respectivamente.

### ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA CARAMBOLA (Tema 8 del programa)

87. Al examinar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 91/8, que contenía el anteproyecto de Norma del Codex para la Carambola, preparado por Malasia.

88. También se sometió a la consideración del Comité el documento CX/TFFV 91/8-Add.1, en el que se incluían las observaciones que habían presentado por escrito en el Trámite 3 los Estados Unidos y México.

89. Al examinar esta norma punto por punto, el Comité acordó aplicar las modificaciones generales previamente introducidas en las Normas del Codex para la Piña, la Papaya y el Mango. Además, el Comité convino en introducir las siguientes modificaciones específicas:

#### Sección 2.1 - Requisitos mínimos

90. El Comité decidió modificar el requisito mínimo relativo a los daños causados por parásitos, de modo que quedara como "razonablemente libre".

#### Sección 2.2.3 - Categoría II

91. Se agregó a esta sección una declaración en la que se indicaba que se debían satisfacer los requisitos mínimos, con el fin de armonizar esta norma con otras propuestas que está examinando el Comité.

### Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

92. El Comité acordó modificar e invertir las gamas de peso tal como se había propuesto en las observaciones presentadas por escrito, con miras a su armonización con otros textos del Codex.

#### Sección 5.2 - Envasado

93. El Comité acordó modificar esta sección para permitir el uso de una cantidad limitada de hojas en los envases con fines ornamentales.

##### Sección 5.2.2 - Otros

94. Se suprimió esta sección, por considerarse que no era apropiada.

#### Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para la Carambola

95. El Comité acordó adelantar a los Trámites 5/8 el anteproyecto de Norma del Codex para la Carambola, para someterlo a la aprobación de la Comisión, con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7 con arreglo al procedimiento de elaboración acelerada.

96. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que las secciones de la norma referentes al etiquetado se remitirían al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que las ratificara en su 22ª reunión.

97. El Anteproyecto de Norma del Codex para la Carambola se adjunta al presente informe como Apéndice VII.

#### ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHÍ (Tema 9 del programa)

98. Al examinar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 91/9, que contenía el anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Lichí, preparado por Francia.

99. También se sometió a la consideración del Comité el documento de trabajo CX/TFFV 91/9-Add.1 en el que se incluían las observaciones que habían presentado por escrito en el trámite 3 los Estados Unidos y México.

100. Al examinar esta norma punto por punto, el Comité decidió incorporar las modificaciones generales previamente introducidas durante el examen de las normas del Codex para la piña, la papaya y el mango. Además, el Comité acordó introducir las siguientes modificaciones específicas:

#### Sección 2.1 - Requisitos mínimos

101. El Comité acordó corregir esta sección para indicar que el producto deberá estar razonablemente libre de plagas, definir las "manchas marrones" y rasguños y suprimir la frase "libre de magulladuras marcadas" ya que se consideró que esta disposición queda suficientemente cubierta con el término "sano".

##### 2.2.2 - Categoría I

102. El Comité acordó agregar una declaración en la que se indicara que el producto debería satisfacer los requisitos mínimos estipulados en la sección 2.1, tal como se había hecho en otras normas examinadas por el Comité. Además, el Comité convino en estipular que las magulladuras en esta categoría no deben exceder de 25 mm<sup>2</sup>.

103. El Comité también decidió que se deberían detallar más las disposiciones relativas a la Categoría II, para mayor coherencia con otras normas que se están elaborando.

Sección 4.2 - Tolerancia de calibre

104. Se indicó que esta sección estaba sujeta a correcciones ulteriores, basadas en los estudios que está efectuando actualmente Francia en relación con estas disposiciones.

Sección 5.2 - Envasado

105. El Comité acordó modificar esta sección para permitir el uso de una cantidad limitada de hojas en los envases con fines ornamentales.

Estado del Anteproyecto Propuesto de la Norma para el Lichí

106. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de revisar y corregir el anteproyecto de norma, bajo la dirección de Francia, teniendo en cuenta los debates antes mencionados con objeto de distribuirla para recabar observaciones complementarias de los gobiernos en el Trámite 3.

107. Al tomar esta decisión, el Comité indicó que, en su cuarta reunión, revisaría la norma en el Trámite 4, con miras a su adopción en el Trámite 5 u 8 por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º período de sesiones.

108. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos examinaría la sección relativa al etiquetado de esta norma con miras a su ratificación, ya que estas disposiciones eran idénticas a las adoptadas en otras normas del Codex que estaba examinando el Comité.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 10 del programa)

109. Para el examen de este tema del programa, el Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/TFFV 91/10, que contenía un proyecto de código para el envasado y otro para el transporte de frutas y hortalizas tropicales frescas, y CX/TFFV 91/10-Add. 1, que contenía las observaciones de los gobiernos de México sobre el tema. El Comité examinó también las observaciones de la CEPE que figuraban en el documento CX/TFFV 91/3.

110. Al presentar este tema del programa, la Secretaría recordó al Comité que, en su 19º período de sesiones, la Comisión había aprobado la elaboración de estos códigos, tal como se había propuesto, aunque se recomendó que las disposiciones relativas al envasado y transporte se presentaran en un solo documento. Por consiguiente, se preparó un proyecto conjunto, que se presentó en la reunión como el documento de sala Nº 3. Para facilitar los debates, el Comité examinó este código único para el envasado y transporte, preparado por los Estados Unidos.

111. El Comité expresó su firme apoyo a la elaboración del anteproyecto de Código y señaló que resultaba extremadamente informativo y útil.

112. Varias delegaciones formularon observaciones en relación con diversos aspectos del Código, inclusive las formas de presentación, la eliminación del calor de campo, el tamaño de los envases y prerrefrigeración. Otras delegaciones propusieron que se incluyera material ilustrativo y otros tipos de información complementaria.

113. El Comité acordó que el código debía revisarse bajo la dirección de los Estados Unidos y Australia, teniendo en cuenta las observaciones presentadas por escrito y las observaciones verbales formuladas en la reunión. El Comité acordó también distribuir el proyecto revisado para recabar observaciones en el trámite 3 bastante antes de su próxima reunión, con vistas a su examen en el Trámite 4 en 1993. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que el Código se revisaría y se remitiría a la Comisión, para que lo adoptara en el Trámite 5 en su 20º período de sesiones.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL CONTROL E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 11 del programa)

114. Al examinar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFFV 91/11, consistente en el anteproyecto de código para el control e inspección preparado por la delegación de España. Se recordó al Comité que la Comisión había aprobado la elaboración del código en su 19º período de sesiones.

115. Varias delegaciones hicieron hincapié en la importancia del código para el comercio mundial de frutas y hortalizas tropicales frescas, ya que podría facilitar el control e inspección de estos productos a nivel internacional. Se sugirió que se podrían introducir principios relativos a la garantía de la calidad, para que el código resultase más completo. El Comité convino en que era necesaria una revisión adicional del código.

116. El Comité convino en que las delegaciones de España y Australia deberían revisar el código teniendo en cuenta tanto los debates como las observaciones presentadas por escrito durante la reunión. El Comité acordó que el código revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 bastante antes de su próxima reunión, con miras a adelantar el Código para su aprobación por la Comisión en el Trámite 5. Teniendo en cuenta las repercusiones del código en el comercio internacional de frutas y hortalizas tropicales frescas, el Comité acordó también informar de estas deliberaciones al Comité del Codex sobre Inspección y Certificación, cuya creación se había propuesto.

ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE NOMBRES CIENTIFICOS Y NOMBRES COMUNES (Tema 12 del programa)

117. Al examinar este tema del programa el Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 91/12, que contenía una revisión del anteproyecto de glosario examinado en la reunión anterior del Comité (Apéndice VI de ALINORM 91/35).

118. Se informó al Comité de que el glosario había sido revisado por México teniendo en cuenta las observaciones formuladas por los gobiernos de Costa Rica, España, Malasia y Tailandia en respuesta a la circular CL 1990/16-TFFV. Al presentar este tema del programa, la delegación de México hizo hincapié en que el glosario se había elaborado teniendo en cuenta textos similares elaborados por la Organización Internacional de Normalización, aunque el documento de trabajo actual del Codex ofrecía referencias que incluían muchos más términos, (por ejemplo, de los 159 productos definidos en el documento del Codex, en las publicaciones de la ISO se hacía referencia a 80).

119. Además, la delegación de México indicó que el Glosario se había elaborado para ayudar a los países de habla hispana, ya que la documentación de la ISO sólo se publicaba en francés, inglés y ruso. La delegación de México subrayó también que el documento tenía como propósito servir como fuente de referencia para uso exclusivo de los gobiernos miembros del Codex.

120. Al examinar este tema del programa, el Comité estuvo de acuerdo con las observaciones de la CEPE en el sentido de que el alcance del documento iba más allá de los productos producidos en las zonas tropicales, y en consecuencia suprimió el término "tropical" del título propuesto. La Secretaría subrayó que el documento no era ajeno al mandato del Comité, puesto que su finalidad era sólo servir como punto de referencia, por lo que no debía ser interpretado como una lista de prioridades o como propuestas de normalización.

121. El Comité no estuvo de acuerdo con la propuesta de suprimir los términos ya definidos por la ISO, dado que se estimó que el documento era una excelente fuente de referencia para los países de habla hispana y otros gobiernos miembros del Codex, al facilitar la interpretación de las normas del Codex para productos tropicales frescos.

#### Estado de tramitación del anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas

122. El Comité convino en adelantar el anteproyecto de glosario para su adopción por la Comisión en el Trámite 5, en el entendimiento de que se tendrían en cuenta las modificaciones antes indicadas.

123. Al tomar esta decisión, el Comité acordó también que los añadidos propuestos por las delegaciones de Cuba y Francia en la presente reunión serían tenidos en cuenta por el Comité como observaciones de los gobiernos en el Trámite 6 después de que la Comisión adoptara el Glosario.

124. Además, el Comité convino también en que el documento no sería incompatible con los términos ya definidos por la ISO, dado que se había elaborado para uso de los gobiernos miembros del Codex.

125. El anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes de Frutas y Hortalizas Frescas se adjunta al presente informe como Apéndice VIII.

#### ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES (Tema 13 del programa)

126. Al examinar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 91/13, que incluía un resumen de las observaciones formuladas por los gobiernos de España y Tailandia en respuesta a la circular CL 1990/16-TFFV sobre el documento propuesto en la reunión anterior del Comité (Apéndice VII de ALINORM 91/35).

127. Al presentar este tema, la delegación de México indicó que el glosario se había elaborado para uso de los gobiernos miembros del Codex con el fin de facilitar la interpretación de las Normas del Codex para productos tropicales frescos.

128. El Comité decidió que el anteproyecto de glosario debería seguir elaborándose como documento aparte, ya que muchos de estos términos se repetían en diversos textos del Codex, si bien admitió la posibilidad de incluir estas definiciones en las distintas Normas del Codex.

#### Estado de tramitación del Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones de Frutas y Hortalizas Frescas

129. El Comité convino en distribuir el anteproyecto de glosario con el fin de recabar observaciones complementarias de los gobiernos en el Trámite 3, en el entendimiento de que las adiciones al Glosario propuestas en la presente reunión por las delegaciones de Cuba, Francia y Malasia se tendrían en cuenta en el futuro como observaciones en el Trámite 3.

130. Se tomó esta decisión en el entendimiento de que en su próxima reunión, el Comité examinaría el glosario en el Trámite 4, con miras a su adopción en el Trámite 5 por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º período de sesiones.

131. El anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones de Frutas y Hortalizas Frescas se adjunta al presente informe como Apéndice IX.

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 14 del programa)

132. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFFV 91/4, que contenía un resumen de las observaciones presentadas por España, Francia y Tailandia en respuesta a la circular CL 1991/16-TFFV con respecto a la lista de prioridades establecida en la reunión anterior del Comité (Apéndice VIII de ALINORM 91/35). El Comité recordó también las observaciones de la CEPE resumidos en el documento CX/TFFV 91/3.

133. El Comité acordó agregar (entre corchetes) el espárrago tropical a la lista de prioridades, como había solicitado por escrito el gobierno de Tailandia en la inteligencia de que se proporcionaría información referente a las especies específicas que habrían de tomarse en consideración. Se estimó que esta documentación era particularmente importante dado que ya se había elaborado una norma de la CEPE para el espárrago.

134. El Comité también convino en agregar (entre corchetes) el limón mexicano a la lista de prioridades, como había solicitado el Gobierno de México, aunque se expresaron ciertas reservas en cuanto a la elaboración de una norma de este tipo, dada la existencia de una norma de la CEPE para los frutos cítricos. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que se suministraría información sobre las especies específicas que habrían de tomarse en consideración.

135. El Comité decidió mantener el pomelo en la lista de prioridades, como se había decidido en la reunión anterior, si bien se convino en que se añadirían también corchetes. Como en el caso precedente, esta decisión se tomó en la inteligencia de que se proporcionaría documentación relativa a las especies específicas que se habrían de tomar en consideración, sobre todo teniendo en cuenta la existencia de una norma de la CEPE para los frutos cítricos y que el pomelo también se cultiva en las zonas templadas.

136. Al examinar una petición de México referente a la elaboración de un anteproyecto de norma para el aguacate, se recordó al Comité que existía una norma de la CEPE para este producto (Nº FFFV-42). Varias delegaciones estimaron que el aguacate no entraba en el mandato del Comité, ya que se cultivaba también en las zonas templadas. La delegación de España propuso también que se aportara una justificación para elaborar una norma del Codex aparte. Para evitar una duplicación de esfuerzos con la CEPE, estas delegaciones sugirieron que, antes de proseguir se completara una propuesta de protocolo de colaboración entre los dos organismos que estaba elaborando la CEPE (véase párr. 24). La Secretaría indicó que cualesquiera propuestas provenientes de la CEPE con respecto a la colaboración con el Codex estaban sujetas al examen del Comité Ejecutivo de la Comisión y/o del Comité del Codex sobre Principios Generales y que, en consecuencia, no procedía que el CCTFFV debatiera en este momento ese asunto.

137. Varias otras delegaciones se mostraron favorables a la elaboración de un anteproyecto de norma para el aguacate, teniendo en cuenta la importancia de establecer una norma con carácter internacional, dado que las normas de la CEPE se elaboraban sobre la base de un "comercio entre países europeos y destinado a éstos".

A este respecto el Comité tomó nota de la declaración de la delegación de México en el sentido de que no se pretendía elaborar normas del Codex para productos normalizados a escala mundial por otros organismos internacionales.

138. El Comité decidió que México se encargaría de elaborar un anteproyecto de norma del Codex para el aguacate que se distribuiría para que los gobiernos formularan observaciones en el Trámite 3 antes de la cuarta reunión del Comité. Esta decisión se tomó en la inteligencia de que las normas de la CEPE constituirían la base principal para la norma del Codex y que el Comité colaboraría estrechamente con la CEPE para establecer la norma de conformidad con los procedimientos de cooperación entre el Codex y la CEPE (véase el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 7ª edición, págs. 98-99).

139. Al examinar una petición de México referente a la elaboración de un anteproyecto de norma para el banano, la delegación de los Estados Unidos indicó que, dado el volumen de trabajo que tendrá en el futuro el Comité, se debería dar prioridad a otros temas. La delegación se opuso a la elaboración de una norma para el banano, ya que no existía ningún problema en el comercio internacional y era difícil establecer unos requisitos aplicables a escala mundial.

140. Otras delegaciones opinaron que la elaboración de una norma internacional para el banano se justificaba por la necesidad de armonizar las normas nacionales, mejorar la calidad del producto y facilitar el comercio internacional. Se subrayó que el establecimiento de normas de calidad para productos tropicales entraba perfectamente dentro del mandato del Comité.

141. El Comité concluyó que México se encargaría de elaborar anteproyectos de normas para el aguacate y el banano, mientras que Tailandia elaboraría anteproyectos de normas para el maíz tierno y el mangostán, que se distribuirían para que los gobiernos formularan observaciones en el Trámite 3 de la próxima reunión del Comité. Esta decisión se tomó en la inteligencia de que, en su 39ª reunión, el Comité Ejecutivo aprobaría su elaboración.

142. Se adjunta al presente informe, como Apéndice X, la lista revisada de prioridades, convenida por el Comité. El Comité acordó que las propuestas de enmiendas a la lista de prioridades se solicitarían con carácter permanente.

#### OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 15 del programa)

143. Se recordó al Comité que en su reunión anterior la delegación de España había solicitado información sobre estadísticas de producción y comercio de frutas y hortalizas tropicales frescas (párr. 79 de ALINORM 91/35). La delegación de Francia también había pedido información sobre disposiciones reglamentarias nacionales relativas a la irradiación, sustancias para el tratamiento después de la cosecha y límites para residuos de plaguicidas y contaminantes, especialmente en relación con deliberaciones de otros Comités del Codex (párr. 81 de ALINORM 91/35).

144. En respuesta a estas solicitudes, la Secretaría recogió información sobre estos temas para presentarla al Comité, que se incluía en el documento de sala Nº 1. La Secretaría invitó a las delegaciones interesadas en obtener más información sobre estos temas a ponerse en contacto con las organizaciones mencionadas en dicho documento.

145. El Comité acordó que en el Programa de la próxima reunión deberían incluirse los temas siguientes:

- Anteproyecto revisado de Norma Mundial del Codex para el Lichí (en el Trámite 4) (Francia);

- Anteproyecto Revisado de Código de Prácticas del Codex para el Envásado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (en el Trámite 4) (Estados Unidos y Australia);
- Anteproyecto Revisado de Código de Prácticas del Codex para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (en el Trámite 4) (España y Australia);
- Anteproyecto Revisado de Glosario del Codex de Términos y Definiciones de Frutas y Hortalizas Frescas (en el Trámite 4) (México);
- Anteproyectos de Normas del Codex para el Maíz Tierno y el Mangostán (en el Trámite 4) (Tailandia);
- Anteproyecto de Normas del Codex para el Aguacate y el Banano (en el Trámite 4) (México); y
- Propuestas de adiciones a la Lista de Prioridades para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 16 del programa)

146. Se informó al Comité que se había previsto provisionalmente que la cuarta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas se celebraría del 1º al 5 de febrero de 1993 en México, D.F., según había decidido la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones.

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

Resumen del estado de los trabajos

Código/Norma	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Proyecto de Norma del Codex para la Piña	8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice II
Proyecto de Norma del Codex para la Papaya	8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice III
Proyecto de Norma del Codex para el Mango	8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice IV
Anteproyecto de Norma del Codex para el Nopal	5/8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice V
Anteproyecto de Norma del Codex para la Tuna	5/8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice VI
Anteproyecto de Norma del Codex para la Carambola	5/8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice VII
Anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes	5	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice VIII
Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones	3	Gobiernos OCTFFV, 4ª reunión	ALINORM 93/35, Apéndice IX
Anteproyecto de Norma del Codex para el Lichí	3	Francia Gobiernos OCTFFV, 4ª reunión	ALINORM 93/35, párr. 106
Anteproyecto Revisado de Código de Prácticas para el Envasado/Transporte	3	Estados Unidos/ Australia Gobiernos OCTFFV, 4ª reunión	ALINORM 93/35, párr. 113

Anteproyecto Revisado de Código de Prácticas para el Control/Inspección	3	España/Australia Gobiernos CCIFFV, 4ª reunión	ALINORM 93/35, párr. 116
Anteproyectos de Normas del Codex para el Aguacate y el Banano	1, 2 y 3	Comité Ejecutivo, 39ª reunión México Gobiernos CCIFFV, 4ª reunión	ALINORM 93/35 párr. 141
Anteproyectos de Normas del Codex para el Maíz Tierno y el Mangostán	1, 2 y 3	Comité Ejecutivo, 39ª reunión Tailandia Gobiernos CCIFFV, 4ª reunión	ALINORM 93/35, párr. 141
Lista de Prioridades de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	-	Gobiernos CCIFFV, 4ª reunión	ALINORM 93/35, Apéndice X
Procedimientos para la Elaboración y Aceptación de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	-	No se requieren medidas	ALINORM 91/35, párr. 8
Definición de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	-	No se requieren medidas	ALINORM 92/35, párr.8

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DE PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Lic. Agustín Portal Ariosa  
Président: Director General de Normas  
Presidente: Secretaría de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fraccionamiento Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México

MEMBER COUNTRIES  
PAYS MEMBRES  
PAISES MIEMBROS

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Sarah Kahn  
1601 Massachusetts Ave. N. W.  
Washington, D.C. 20036  
U.S.A.

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Deborah V. Barenboin  
Primer Secretario  
Embajada de Brasil  
Lope de Armendariz 130  
Lomas de Chapultepec  
México, D.F.  
Mexico

José Luis Meirelies  
Jefe de Servicio  
Ministerio da Agricultura  
Brasilia 70.043  
Brazil

**CUBA**

Jorge E. Borroto Nordelo  
Jefe Depto. Técnico  
Calle 23 No. 55, Vedado  
C.P. 6683 La Habana  
Cuba

Herlinda Deroncele Coignet  
Calle Infanta No. 16 Esq. 23 Vedado  
La Habana  
Cuba

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Bernard Proton  
Ministère de l'Economie des  
Finances et du Budget  
3-5 Boulevard Diderot  
C.P. 75572 Paris CEDEX 12  
France

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Dieter Link  
Marketing Officer  
Ministry of Food Agriculture and  
Forestry  
Rochusstr. 1  
5300 Bonn  
Germany

**GUATEMALA**

A. Dieguez  
Ministro Consejero  
Embajada de Guatemala  
Esplanada 1025  
Lomas de Chapultepec  
11000 México, D.F.  
Mexico

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Mohd Salleh Punan  
Mardi, Serdang, Selangor,  
P.O. Box 12309, 6PO  
Kuala Lumpur  
Malaysia

N. Saravanan  
Federal Agricultural Marketing  
Authority  
C.P. Bang Kuwa  
Kuala Lumpur  
Malaysia

Basri Zakaria  
Head  
Technical Support Services Unit  
Ministry of Agriculture  
Jalam Sultan  
Salahuddin, 50624  
Kuala Lumpur  
Malaysia

MEXICO  
MEXIQUE  
MEXICO

Ing. Ricardo González Aguilar  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco,  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
53950 México

MVZ. Ernesto Adolfo Benitez Celorio  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
53950 México

Ing. José Luis Chávez García  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco,  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
53950 México

MVZ. Rossana Sánchez Delgado  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco,  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
53950 México

MVZ. Gabriela A. Jiménez Rodríguez  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco,  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
53950 México

Ing. Carlos Martínez Nava  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
53950 México

Lic. Adolfo Bolaños Stanley  
Dirección General de Control Sanitario  
de Bienes y Servicios  
Secretaría de Salud  
Donceles No. 39 - 1<sup>er</sup> Piso  
Col. Centro  
Deleg. Cuauhtémoc  
06700 México, D.F.

Q.F.B. Nidia Saavedra Villarreal  
Facultad de Química  
Universidad Autónoma de Nuevo León  
San Nicolás de los Garza  
Monterrey, Nuevo León  
Mexico

Q.F.B. María Adriana Yan Chong  
Facultad de Ciencias Químicas  
Universidad Autónoma de Nuevo León  
Juan Bermudez 2973  
Col. Cumbres, Quinto Sector  
Monterrey, Nuevo León  
Mexico

Lic. Mario Blanco Cosco  
Consejo Económico Estatal de Puebla  
Cooperativa Cholollan  
Cholula, Puebla D/C  
Mexico

Ing. Rafael Rivera Gutiérrez  
Dirección General de Control Sanitario  
de Bienes y Servicios  
Secretaría de Salud  
Donceles No. 39 - 1<sup>er</sup> Piso  
Col. Centro  
Deleg. Cuauhtémoc  
06700 México, D.F.

Dr. Mario Baez García  
Consejo Económico Estatal de Puebla  
Cooperativa Cholollan  
Cholula, Puebla D/C  
Mexico

Hilda Sedeño Roldán  
Dirección General de Sanidad Vegetal  
Guillermo Prez Valenzuela No. 127  
Col. del Carmen Coyoacan  
04000 México, D.F.

Ing. Edgar Morales Jiménez  
Instituto Nacional del Consumidor  
Insurgentes Sur No. 1228  
Col. del Valle  
Deleg. Benito Juárez  
03210 México, D.F.

Lic. Alejandra Susana Rodea Arias  
Secretaría de Comercio y  
Fomento Industrial  
Azafrán No. 18  
Col. Granjas México

Lic. Santos Rafael Gómez Mendoza  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Ricardo Flores Magón No. 1  
Col. Tlaltelolco  
Deleg. Cuauhtémoc  
06700 México, D.F.

#### PAKISTAN

Mr. Pervez Alam Kanzada  
Embajada de Pakistán  
Hegel No. 512  
Col. Polanco  
Deleg. Miguel Hidalgo  
11590 México, D.F.

#### SPAIN ESPAGNE ESPANA

Felipe Mittelbrunn García  
Consejero Técnico  
Comisión Interministerial para  
la Ordenación Alimentaria  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Bravo Murillo 4  
28071 Madrid  
Spain

#### THAILAND THAILANDE TAILANDIA

Mr. Chadcman Ngamukosa  
Commodity Standard Division  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Bangkok  
Thailand

Mr. Trairat Hongsuwong  
Standard Analysis Division  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Bangkok  
Thailand

Mr. Prasidhi Sochiratna  
Sierra Vertientes No. 1030  
Col. Lomas de Chapultepec  
Deleg. Miguel Hidalgo  
11000 México, D.F.

#### UGANDA OUGANDA

Mr. Yiga Lenny  
National Project Coordinator  
Kawanda Research Station  
P.O. Box 7065  
Kampala, Uganda

#### UNITED STATES OF AMERICA ETATS-UNIS D'AMERIQUE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Hank Perea  
8536 Stream N.E.  
Albuquerque, Nuevo México  
C.P. 87113  
U.S.A.

David Priestler  
International Standards Coordinator  
AMS-FVD-FPB;  
P.O. Box 96456 RM 2056-S  
Washington, D.C.  
U.S.A.

Robert A. Souza  
1100 Word Ave. Ste. 860,  
Honolulu, Hawaii 96815

#### FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

S. Funes  
FAO Representative  
A.P. 10783  
México, D.F. 11000

**FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT FAO/OMS  
SECRETARIA FAO/OMS**

Mr. David H. Byron  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
of the United Nations  
Via Delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

Dr. George K. Gheorghiev  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
of the United Nations  
Via Delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

**TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARIA TECNICA**

Biol. Margarita Villafaña Monroy  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
53950 México

Ing. Rosa María Galicia Cabrera  
Dirección General de Política Agrícola  
Secretaría de Agricultura y  
Recursos Hidráulicos  
Lope de Vega No. 125 - 6° Piso  
Col. Chapultepec Morales  
Deleg. Miguel Hidalgo  
11570 México, D.F.

PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX  
PARA LA PIÑA  
(En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de piña obtenidas de *Ananas comosus Merr*, de la familia de las Bromiliáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las piñas destinadas a elaboración industrial.(1)

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las piñas deberán:

- estar enteras;
- ser frescas;
- estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo;
- estar prácticamente exentas de materias extrañas visibles;
- estar exentas de manchas oscuras internas;
- estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos;
- estar exentas de magulladuras pronunciadas;
- estar exentas de daños causados por temperaturas bajas;
- 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 extraños;
- cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a dos centímetros, y el corte deberá ser neto;
- estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.

El desarrollo y condición de las piñas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.2 Clasificación

Las piñas se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Las piñas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general, calidad y estado de conservación del producto y a su presentación en el envase.

---

(1) *Los Gobiernos, al indicar su aceptación de la norma del Codex para la Piña, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.*

La corona deberá ser simple y recta, sin brotes, y su longitud deberá variar entre el 75 y el 150 por ciento de la longitud de la fruta, en el caso de las piñas en que no se haya cortado la parte superior.

#### 2.2.2 Categoría I

Las piñas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse para las piñas de esta categoría los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y a su estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves de la cáscara (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas producidas por el sol). La superficie total afectada no deberá exceder del 4 por ciento.

La corona deberá ser simple y recta o ligeramente curva, sin brotes, y su longitud deberá variar entre el 75 y el 100 por ciento de la longitud de la fruta en el caso de las piñas a las que se les haya cortado la parte superior, o hasta un 150 por ciento en el caso de las piñas a las que no se les haya cortado la parte superior.

#### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las piñas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las piñas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad y estado de conservación y a su presentación:

- defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características comunes de la piña;
- defectos de la cáscara (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, golpes, magulladuras y manchas producidas por el sol).

En ningún caso deberán los defectos afectar a la pulpa de la fruta. La corona será simple o doble y recta o ligeramente curva, sin brotes.

### 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta, que deberá ser como mínimo de 700 gramos, salvo para las variedades pequeñas, como la variedad Victoria, que podrán tener un peso mínimo de 400 gramos, de acuerdo con la tabla siguiente:

<u>Letra de referencia</u>	<u>Peso en gramos</u>
A	< 1000
B	1000 - 1200
C	1200 - 1600
D	1600 - 1800
E	> 1800

### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote, para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias en lo referente a la 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"

Cinco por ciento, en número o en peso, de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

##### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento, en número o en peso, de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

##### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento, en número o en peso, de las piñas 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 hagan que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre

Cinco por ciento para la categoría "Extra" y diez por ciento para las categorías I o II; en número o en peso, de las piñas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 3.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y contener únicamente piñas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría "Extra", el color y la madurez deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase (o lote para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Las piñas deberán envasarse del tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las piñas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

##### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las piñas. Los envases (o lotes, para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor final

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

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

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 en los documentos que acompañan al lote. (2)

En el caso de productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en un documento que los acompañe.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad o del tipo comercial (si procede).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente región donde se cultivó, o nombre nacional, regional o local del lugar.

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría
- Calibre (letra de referencia o gama de pesos)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Residuos de plaguicidas

Los productos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto (véase CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suplementos 1 y 2).

---

(2) Los Gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

**PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX**  
**PARA LA PAPAYA**  
(En el Trámite 8)

1. **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de papaya obtenidas de *Carica papaya* L., de la familia de las Caricáceas que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papayas destinadas a elaboración industrial.(1)

2. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

2.1 **Requisitos mínimos**

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las papayas deberán:

- estar enteras;
- tener una consistencia firme;
- ser frescas;
- estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo;
- estar prácticamente exentas de materias extrañas visibles;
- estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos;
- estar exentas de magulladuras pronunciadas;
- estar exentas de daños causados por las bajas temperaturas;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de olores o sabores extraños;
- cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a un centímetro, y el corte deberá ser neto;
- deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.

El desarrollo y condición de las papayas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.2 **Clasificación**

Las papayas se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

2.2.1 **Categoría "Extra"**

Las papayas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial.

No deberán tener defectos, con excepción de irregularidades superficiales muy leves en la piel, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

---

(1) *Los Gobiernos, al indicar su aceptación de la norma del Codex para la Papaya, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.*

### 2.2.2 Categoría I

Las papayas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse para las papayas de esta categoría los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves en la piel (como rasguños, cicatrices, magulladuras, manchas causadas por el sol y quemaduras de látex). La superficie total afectada no deberá exceder del 3 por ciento.

En ningún caso deberán los defectos afectar a la pulpa de la fruta.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las papayas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las papayas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad y estado de conservación y a su presentación:

- defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características propias de la papaya;
- defectos de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras, manchas producidas por el sol y quemaduras de látex).

La superficie total afectada no deberá exceder del 10 por ciento.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa de la fruta.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta, que deberá ser como mínimo de 200 gramos de acuerdo con la tabla siguiente:

<u>Letra de referencia</u>	<u>Peso en gramos</u>
A	200 - 700
B	700 - 1300
C	1300 - 1700
D	1700 - 2300
E	> 2300

## 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote, para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad para aquellos productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 Tolerancias de calidad

#### 4.1.1 Categoría "Extra"

Cinco por ciento, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento, en número o en peso, de las papayas 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 hagan que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre

Cinco por ciento para la categoría "Extra" y diez por ciento para las categorías I o II; en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 3.

### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y contener únicamente papayas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría "Extra", el color y la madurez también deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase (o lote para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Las papayas deberán envasarse del tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las papayas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

#### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las papayas. Los envases (o lotes, para productos a granel) deberán estar exentos de materias y olores extraños.

### 6. MARCADO O ETIQUETADO

#### 6.1 Envases destinados al consumidor final

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

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

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 en los documentos que acompañan al lote. (2)

En el caso de productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en un documento que los acompañe.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad o del tipo comercial (si procede).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente región donde se cultivó, o nombre nacional, regional o local.

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría
- Calibre (letra de referencia o gama de pesos)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Residuos de plaguicidas

Los productos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto (véase CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suplementos 1 y 2).

---

(2) *Los Gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.*

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANGO  
(En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de mangos obtenidos de Mangifera indica L., de la familia de las Anacardiáceas, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los mangos destinados a elaboración industrial. 1/

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los mangos deberán:

- estar enteros
- ser de consistencia firme
- tener un aspecto fresco
- estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
- estar limpios y prácticamente exentos de materias extrañas visibles
- estar exentos de manchas o estrías necróticas negras
- estar exentos de magulladuras profundas
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas
- estar exentos de daños causados por temperaturas bajas
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños
- estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio
- cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm.

El desarrollo y condición de los mangos deberán ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino.

En relación con el proceso de maduración, el color puede diferir según la variedad.

2.2 Clasificación

Los mangos se clasifican en tres clases, según se definen a continuación.

2.2.1 Categoría "Extra"

Los mangos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad.

1/ Los Gobiernos, al indicar su aceptación de la norma del Codex para el mango, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

### 2.2.2 Categoría I

Los mangos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma
- defectos leves de la cáscara debidos a la fricción o a quemaduras producidas por el sol, manchas suberizadas debidas a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras cicatrizadas que no excedan de 3, 4 ó 5 cm<sup>2</sup> para los grupos de calibres A, B y C respectivamente.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los mangos que no pueden clasificarse en la categoría superior, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los mangos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad y estado de conservación y a su presentación:

- defectos de forma
- defectos de la cáscara debidos a la fricción o quemaduras producidas por el sol, manchas suberizadas debidas a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras cicatrizadas que no excedan de 5, 6, y 7 cm<sup>2</sup> para los grupos de calibre A, B y C, respectivamente.

En las categorías I y II se permite la presencia de lenticelas rojizas suberizadas esparcidas, así como el amarilleamiento de las variedades de color verde debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda del 30 por ciento de la superficie ni se observen señales de necrosis.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta. Los mangos se clasifican de acuerdo con los siguientes grupos de calibres.

<u>Letra de referencia</u>	<u>Peso en gramos</u>
A	200 - 350
B	351 - 550
C	551 - 800

La diferencia máxima de peso permisible entre las frutas contenidas en un mismo envase que pertenezcan a uno de los grupos de calibres mencionados anteriormente será de 75, 100 y 125 gramos respectivamente.

El peso mínimo de los mangos no deberá ser inferior a 200 gramos.

#### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias con respecto a la calidad y el calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

##### 4.1 Tolerancias de calidad

###### 4.1.1 Categoría "Extra"

El cinco por ciento, en número o en peso, de los mangos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

###### 4.1.2 Categoría I

El diez por ciento, en número o en peso, de los mangos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

###### 4.1.3 Categoría II

El diez por ciento, en número o en peso, de los mangos que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otra clase de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

##### 4.2 Tolerancias de calibre

Para la letra de referencia A, diez por ciento en número o en peso de los mangos de menos de 200 gramos, con un peso mínimo de 180 gramos. Para la letra de referencia B, 10 por ciento en número o en peso de los mangos. Para la letra de referencia C, 10 por ciento en número o en peso de los mangos con un peso mayor de 800 gramos, con un peso máximo de 925 gramos.

La tolerancia del 10 por ciento de los mangos que no entren en los límites de calibre podrá variar en una proporción igual a la mitad de la diferencia entre los calibres del grupo superior o inferior especificado en la gama de calibres del grupo.

#### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

##### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente mangos del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

##### 5.2 Envasado

Los mangos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los mangos deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los mangos. Los envases (o lotes, para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 Envases destinados al consumidor final

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

#### 6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

### 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 en los documentos que acompañen al lote. 2/

En el caso de productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en un documento que los acompañe.

#### 6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

#### 6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.  
Nombre de la variedad o del tipo comercial (si procede).

#### 6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, región donde se cultivó o nombre nacional, regional o local del lugar.

#### 6.2.4 Identificación comercial

- Categoría
- Calibre (letra de referencia o gama de peso)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

2/ Los Gobiernos, al indicar su aceptación de esta norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

#### 6.2.5 Marca oficial de inspección

(Facultativo)

### 7. CONTAMINANTES

#### 7.1 Residuos de plaguicidas

Los productos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto (véase CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suplementos 1 y 2).

ALINORM 93/35  
APÉNDICE V

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL NOPAL  
(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica al tallo modificado de las variedades comerciales de los nopales obtenidos de Opuntia ficus indica, O. tomentosa, O. hyptiacantha, O. robusta, O. inermis, O. undulata, de la familia de las Cactáceas, que habrán de suministrarse frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el nopal destinado a elaboración industrial. 1/

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los nopales deberán:

- estar enteros
- presentar una consistencia firme
- estar sanos; deberá excluirse todo producto afectado por pudrición o deterioro que impidan su consumo
- estar exentos de espinas
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible
- estar prácticamente exentos de daños causados por parásitos
- estar exentos de imperfecciones marcadas
- estar exentos de daños causados por temperaturas bajas
- estar exentos de humedad externa anormal, excluyendo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño
- estar suficientemente desarrollados y mostrar un grado de madurez satisfactorio, de acuerdo con la naturaleza del producto
- presentar una forma, color, sabor y olor característicos de la especie.

Los nopales deberán haber alcanzado un grado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad. El desarrollo y la condición de los nopales deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.2 Clasificación

El nopal se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Los nopales de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

1/ Los Gobiernos al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Nopal, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación, y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

### 2.2.2 Categoría I

Los nopales de esta clase deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse sin embargo los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y color
- defectos leves de la piel debidos a magulladuras, cicatrices, costras, manchas u otros defectos superficiales. La superficie total afectada no deberá exceder del 5 por ciento.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los nopales que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1. Los nopales de esta clase deberán satisfacer las características representativas de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando el nopal conserve sus características esenciales en lo que respecta a calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características comunes del nopal
- defectos de la piel debidos a magulladuras, cicatrices, costras, manchas u otros. La superficie total afectada no deberá exceder del 10 por ciento.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por la longitud del nopal, de acuerdo con el cuadro siguiente:

<u>Letra de referencia</u>	<u>Longitud (cm)</u>
A	9-13
B	13-17
C	17-21
D	21-25
E	25-30

## 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIA

En cada envase se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad y el calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 Tolerancias de calidad

#### 4.1.1 Cateogoría "Extra"

Cinco por ciento, en número o en peso, de los nopales que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento, en número o en peso, de los nopales que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento, en número o en peso, de los nopales que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, irregularidades pronunciadas o cualquier otra clase de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre

Cinco por ciento para la categoría "extra", y 10 por ciento para las categorías I ó II, en número o en peso, de los nopales que no satisfagan los requisitos relativos al calibre pero que entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 3.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y constar únicamente de nopales del mismo origen, variedad, calidad y tamaño. En el caso de la categoría "extra", el color y la madurez deberán ser uniformes. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Los nopales deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los nopales deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

##### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los nopales. Los envases (o lotes, si el producto se presenta a granel) deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

### 6. MARCADO O ETIQUETADO

#### 6.1 Envases destinados al consumidor final

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

##### 6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

## 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 en los documentos que acompañen al lote. 2/

En el caso de productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en un documento que los acompañe.

### 6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

### 6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.  
Nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

### 6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, región donde se cultivó o nombre nacional, regional o local del lugar.

### 6.2.4 Identificación comercial

- Categoría
- Calibre (letra de referencia o gama de peso)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

### 6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 Residuos de plaguicidas

Los productos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto (véase CAC/VOL.XIII - Ed. 2, Suplementos 1 y 2).

2/ Los Gobiernos al indicar su aceptación de esta norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

ALINORM 93/35  
APÉNDICE VI

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA TUNA  
(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de tunas deobtenidas de Opuntia ficus indica, O.streptachanthae, y O.Lindheimeiri, de la familia de las Cactáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las tunas destinadas a elaboración industrial. 1/

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las tunas deberán:

- estar enteras
- presentar una consistencia firme
- estar frescas
- estar sanas; deberá excluirse todo producto afectado por podredumbre o deterioro que impida su consumo
- estar exentas de espinas
- estar exentas de cualquier materia extraña visible
- estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos
- estar exentas de imperfecciones marcadas
- estar exentas de daños causados por temperaturas bajas
- 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
- estar suficientemente desarrolladas y mostrar un grado de madurez satisfactorio, de acuerdo con la naturaleza del producto
- dependiendo de la variedad de tuna, el receptáculo de la fruta será plano o ligeramente hundido
- presentar una forma, color, sabor y olor característicos de la especie.

Las tunas deberán haber alcanzado un grado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad. El desarrollo y la condición de las tunas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.2 Clasificación

La tuna se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Las tunas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

1/ Los Gobiernos, al indicar su aceptación de la norma del Codex para la tuna, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación, y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

### 2.2.2 Categoría I

Las tunas de esta clase deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse sin embargo los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y color
- defectos leves de la piel debidos a magulladuras, quemaduras producidas por el sol, costras u otros defectos superficiales. La superficie total afectada no deberá exceder del 4 por ciento.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa de la fruta.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las tunas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos detallados anteriormente en la Sección 2.1. Las tunas de esta clase deberán satisfacer las características representativas de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando la tuna conserve sus características esenciales en lo que respecta a calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características comunes de la tuna
- defectos de la piel debidos a magulladuras, cicatrices, costras, quemaduras producidas por el sol u otros defectos. La superficie total afectada no deberá exceder del 8 por ciento.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa de la fruta.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la tuna, de acuerdo con el cuadro siguiente:

<u>Letra de referencia</u>	<u>Peso en gramos</u>
A	90 - 105
B	105 - 140
C	140 - 190
D	190 - 270
E	> 270

## 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad y el calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 Tolerancias de calidad

#### 4.1.1 Categoría "Extra"

Cinco por ciento, en número o en peso, de las tunas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento, en número o en peso, de las tunas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento, en número o en peso, de las tunas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, irregularidades pronunciadas o cualquier otra clase de deterioro que haga que no sean aptas par el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre

Cinco por ciento para la categoría "extra", y 10 por ciento para las categoría I ó II, en número o en peso, de las tunas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre pero entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 3.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y constar únicamente de tunas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. En el caso de la categoría "extra", el color y la madurez deberán ser uniformes. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

La tuna deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las tunas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

##### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las tunas. Los envases (o lotes, si el producto se presenta a granel) deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

### 6. MARCADO O ETIQUETADO

#### 6.1 Envases destinados al consumidor final

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

### **6.1.1 Naturaleza del producto**

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

### **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 en los documentos que acompañen al lote. 2/

En el caso de productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en un documento que los acompañe.

#### **6.2.1 Identificación**

Exportador, envasador y/o expedidor.

#### **6.2.2 Naturaleza del producto**

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.  
Nombre de la variedad o tipo comercial (si procede)

#### **6.2.3 Origen del producto**

País de origen y, facultativamente, región donde se cultivó o nombre nacional, regional o local del lugar.

#### **6.2.4 Identificación comercial**

- Categoría
- Calibre (letra de referencia o gama de peso)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

#### **6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)**

### **7. CONTAMINANTES**

#### **7.1 Residuos de plaguicidas**

Los productos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto (véase CAC/VOL XIII - Ed. 2, Suplementos 1 y 2).

2/ Los Gobiernos al indicar su aceptación de esta norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

**ALINORM 93/35**  
**APÉNDICE VII**

**ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA CARAMBOLA**  
**(En el Trámite 5/8)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de carambolas obtenidas de Averrhoa carambola L., de la familia de las Oxalidiáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envase. Se excluyen las carambolas destinadas a elaboración industrial. 1/

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos mínimos**

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las carambolas deberán:

- estar enteras
- presentar una consistencia firme
- ser frescas
- estar sanas; deberán escluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
- estar prácticamente exentas de materias extrañas visibles
- estar razonablemente exentas de daños causados por parásitos
- estar exentas de magulladuras pronunciadas
- estar exentas de daños causados por temperaturas bajas
- 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 extraños
- estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio, según la naturaleza del producto

El desarrollo y condición de las carambolas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

**2.2 Clasificación**

La carambola se clasifica en tres categorías según se definen a continuación:

**2.2.1 Categoría "Extra"**

Las carambolas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad, bien formadas y exentas de magulladuras. Podrán permitirse defectos leves de la piel y nervaduras debidos a fricciones y abrasiones, siempre y cuando las carambolas conserven sus características esenciales en lo referente a su el aspecto general, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

1/ Los Gobiernos al indicar su aceptación de la Norma del Codex para la Carambola, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

### 2.2.2 Categoría I

Las carambolas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad, estar suficientemente bien formadas y estar suficientemente exentas de magulladuras. Podrán permitirse defectos leves en la piel y nervaduras debidos a fricciones y abrasiones, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase. La superficie total afectada no deberá exceder del 5%.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las carambolas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos antes enumerados. Deberán estar razonablemente bien formadas y razonablemente exentas de magulladuras. Podrán permitirse defectos leves en la piel y nervaduras debidos a fricciones y abrasiones, siempre y cuando las carambolas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad de conservación y a su presentación. La superficie total afectada no deberá exceder del 10%.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de las carambolas y deberá satisfacer los requisitos que se indican a continuación:

<u>Calibre</u>	<u>Peso en gramos</u>
A	80 - 129
B	130 - 190
C	> 190

## 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote, para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias en lo referente a 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"

Cinco por ciento, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento, en número o en peso, de las carambolas que ni satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectdos por podredumbre o cualquier otra clase de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre

Cinco por ciento para la categoría "extra" y 10 por ciento para las categorías I o II; en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de calibre, pero entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 3.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y contener únicamente carambolas del mismo origen, variedad, calidad y tamaño. Para la categoría "extra", el color y la madurez deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Las carambolas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las carambolas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

##### 5.2.1 Descripción de los envases

Los recipientes deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las carambolas. Los envases (o lotes, si el producto se presenta a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

### 6. MARCADO O ETIQUETADO

#### 6.1 Envases destinados al consumidor final

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

##### 6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

## **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 en los documentos que acompañen al lote 2/.

En el caso de productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en un documento que los acompañe.

### **6.2.1. Identificación**

Exportador, envasador y/o expedidor.

### **6.2.2 Naturaleza del producto**

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad o del tipo comercial (si procede).

### **6.2.3 Origen del producto**

País de origen y, facultativamente, región donde se cultivó o nombre nacional, regional o local del lugar.

### **6.2.4 Identificación comercial**

- Categoría
- Calibre (letra de referencia o gama de pesos)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

### **6.2.5 Marca oficial de inspección**

(Facultativo)

## **7. CONTAMINANTES**

### **7.1 Residuos de plaguicidas**

Los productos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto (véase CAC/VOL XIII - Ed. 2, Suplementos 1 y 2).

2/ Los Gobiernos, al indicar su aceptación de esta norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

ALINORM 93/35

APENDICE VIII

ANTEPROYECTO PROPUESTO DE GLOSARIO DE NOMBRES CIENTIFICOS Y  
COMUNES DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

(AL paso 5)

(Vocablos dispuestos en orden alfabético de los nombres científicos).

NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE INGLES	NOMBRE FRANCES	NOMBRE ESPAÑOL
<u>Achras zapota</u> sin. <u>Achras sapota L.</u> <u>Sapota achras Mill</u> <u>Sapota zapotilla C.</u> <u>Manilkara zapotilla.</u>	Sapodilla, Chicle Chico, chiku, Naseberry, Neesberry, Sapota		CHICOZAPOTE Chico, Chicozapote (América Central), Nispero (Colombia, Ecuador), Zapotillo Zapote-chico.
<u>Allium cepa</u>	Onion	Oignon	CEBOLLA Cebolla Morada Cueut
<u>Allium sativum L.</u>	Garlic	Ail	AJO Ajus.
<u>Allium porrum L.</u>	Leek	Poirean	PUERRO
<u>Anacardium occidentale L.</u>	Cashew, Cashew nut	Cachou, Acajou, Acajou á pommes, Noix d'acajou	MARAÑON Merei (Venezuela), Marañón (Costa Rica, Cuba) Cajui (Puerto Rico), Nuez de Caju.
<u>Ananas comosus Merr.</u> sin. <u>Bromelia comosa L.</u> <u>Ananas sativus S.</u> <u>Ananas comosus Merr.</u> sin. <u>A. sativus Schult.</u>	Pineapple, Ananas "pine"	Ananas, Pain de Sucre	PIÑA Piña.
<u>Annona cherimola Mill</u> sin. <u>Annona tripetala</u> <u>Aiton.</u>	Cherimoya	Cherimolier Anone	CHIRIMOYA Chirimorriñón (Venezue- la), Cherimoya, Chirimoya (Colombia, Ecuador, Puerto Rico) Chirimoyo. Anona (Costa Rica)

<p><u>Annona diversifolia S.</u> <u>Annona diversifolia Saff</u></p>	<p>Ilama</p>		<p>ILAMA Ilama, Paup...e (México), Anona blanca (Guatemala, El Salvador).</p>
<p><u>Annona muricata L.</u> <u>Soursop L.</u></p>	<p>Durian blanda and the other names. Guanobano Guanabana Soursop</p>	<p>Cachiman-épineux Corossel Coroselier, épineux, Sapadille</p>	<p>GUANABANA Guanábana Zapote Agrio Guanaba Cabeza de negro</p>
<p><u>Annona purpurea</u> <u>Moc &amp; Sessé</u></p>	<p>Soncoya</p>		<p>CABEZA DE NEGRO Guanábana Torete  (Panamá) Guanábana (Tobago) Soncoya (Costa Rica) Sincuya, Sencuya (El - Salvador, Guatemala) - Matacuy (Guatemala) Manirote (Venezuela) Cabeza de Negro (Mé- xico), Anona Morada, - Cabeza de Ilama, Ilama.</p>
<p><u>Annona reticulata L.</u> <u>sin. A. asiatica Lour.</u> <u>A. longifolia Moc.</u></p>	<p>Bullock 's-heart Custard-Apple sweet-sop True Custard-Apple  Ramphal</p>	<p>Anone-caan Cachiman Coeurde boeuf Corossol coeurde boeuf.</p>	<p>ANONA COLORADA Corazón, (Colombia) Mamón (Cuba) Anona Anona Colorada  Anona Morada Ilama.</p>
<p><u>Annona squamosa L.</u> <u>sin. A. asiatica Vahl</u> <u>A. cinerea punal</u> <u>A. forskahlii DC</u></p>	<p>Custard-Apple Sugar-Apple Sweet-Sop Anona.</p>	<p>Anone écailleute Ata, Atte, Attier Pomme cannelle.</p>	<p>ANONA BLANCA Anón Anona Anona Blanca Chirimoya.</p>
<p><u>Antidesma buniis Spreng</u></p>	<p>Bignay Bras-bras hitam Chinese Laurel Salamander-tree</p>	<p>Antidesme</p>	<p>BIGNAY</p>
<p><u>Apium graveolens L.</u> <u>var. dulce</u></p>	<p>Celery</p>	<p>Céleri á Cotes</p>	<p>APIO</p>

<u>Arachis hypogaea L.</u>	Pesnut Groundnut	Arachide.	CACAHUATE Cacahué Cacahuete Maní
<u>Artocarpus atilis F.</u> <u>sin. A. communis Forst</u> <u>A. incisa L.</u> <u>Sitodium atile Park.</u>	Breadfruit Breadnut	Arbre a pain	ARBOL DEL PAN Fruto del Pan Pan de Pobre Palo de Pan Castaña
<u>Artocarpus champeden Spreng.</u>	Champedak Lemasa		CHAMPEDAK
<u>Artocarpus heterophyllus</u> <u>sin. A. integra Merr.</u> <u>A. integrifolia Forst.</u> <u>A. integrifolius A.</u> <u>Artocarpus heterophyllus Lamk</u> <u>sin. A. integrifolia L.f.</u> The rest of the sin.	Jackfruit Jack, jak-fruit Nangka Jaca-tree and the other names	Jack, Jacque Jacquier Pain de singe Arbre a pain	JAQUERO Jaca (Puerto Rico) Pana Pepita, Pana Forestero, Panepen Jaquero (México).
<u>Asparagus officinalis L.</u> var. <u>altilis</u>	Asparagus	Asperge	ESPARRAGO
<u>Averrhoa bilimbi L.</u>	Bilimbi		BILIMBI
<u>Averrhoa carambola L.</u>	Averrhoa, Blimbing batu, Carambola, Coromandel- gooseberry, Karamanga, karmal, Kumrak starfruit	Carambole, Pomier de Goa	CARAMBOLA Carambola.
<u>Beta vulgaris L.</u> var. <u>rapacea</u>	Beet Beetroot	Betterave Potagère	BETABEL Remolacha.
<u>Bixa orellana</u>	Annatto	Rocouyer	ACHIOTE Achote Bija Bixa
<u>Bouea macrophylla Griff</u> <u>Bouea burmanica Gandaria,</u> <u>Griff. Kadongan,</u> <u>sin. B. oppositi-Kindagan solia</u> Meissn.	Gandaria Kadongan Kundagan. Mandarian plum		GANDARIA
<u>Brassica caulorapa</u>			COLINABO
<u>Brassica caulorapa P.</u> var. <u>gongylodes L.</u>	Kohlrabi		COLIRRABANO
<u>Brassica napus L.</u> var. <u>napobrassica</u> <u>Brassica nepus Rape</u>	Swede, Rutabaga Swedish Turnip, Rape	Chou navet, Rutabaga	NABO
<u>Brassica oleracea L.</u> var. <u>botrytis L.</u>	Brocoli Sprouting brocoli	Chou brocoli branchu	BROCOLI
<u>Brassica oleracea.</u>			COL DE REPOLLO
<u>Brassica oleracea L.</u> var. <u>botrytis</u> subvar. <u>cauliflora</u>	Cauliflower	Chau-fleur	COLIFLOR

<u>Brassica oleracea</u> <u>var. Sebanda Lizz.</u>			COL RIZADA.
<u>Brassica oleracea L.</u> <u>L. var capitata L.</u>	Cabbage	Chow pommé	COL Colinabo Col Berzacolnabo.
<u>Brassica oleracea L.</u> <u>van. gemmifera zenk-</u>	Brussels sprouts	Chow de Bruxelless	COL DE BRUSELAS
<u>Brassica pekinensis R.</u>	Chinese Cabbage Pe-tsai cabbage		COL DE CHINA Petsai
<u>Byrsonima crassifolia</u>	Nanche, Golden spoon Yellow Spoon	Maurissi	NANCHE Nance
<u>Capsicum annum L.</u> <u>cvo grossum</u>	Peper Black Pepper Chilli Sweet pepper Pimiento, Bell .	Piment Paprika ou poivron	PIMIENTO Paprika. Chile Dulce (Costa Rica).
<u>Capsicum frutescens</u> <u>Copsicum spp</u> <u>Capsicum annum</u>	Pepper (Hot) Chilli Green Pepper Sweet pepper	Piment Paprika Piment D'amerique	CHILE Pimienta de Cayena, Pimienta de Tabasco.
<u>Carica papaya L.</u> <u>sin. Papaya carica G.</u>	Papaya, Pawpaw	Figuier des iles Papaye, Papayer	PAPAYA Fruto bomba (Cuba) lechosa (Puerto Rico) Melón, Papaya, Zapote (México).
<u>Carva illinoensis Kock.</u>			NUEZ PECANERA
<u>Casimiroa edulis L.</u>	White-sapote, Matasano	Sapote blanck	ZAPOTE BLANCO Zapote Blanco Matasano.
<u>Cichorium endivia</u>	Endive		ESCAROLA
<u>Cinnamomum spp.</u>	Cinnamon.	Cannelle	CANELA.
<u>Citrillus lanatus M.</u> <u>sin. Citrillus vulgaris</u> <u>Citrullus lanatus Mats. &amp;</u> <u>Nakai</u> <u>sin. C. vulgaris</u> <u>Scharad.</u> <u>ex Ecklon.</u>	Watermelon	Pastéque Melon d' eau	SANDIA Melón de agua.
<u>Citrus auranticum L.</u>	Sour orange, Seville orange, Bigarade, Bitter orange.	Bigaradier, Bergamotte Bigarade	NARANJA AGRIA Naranja Agria.
<u>Sitrus aurantifolia</u> <u>Swing.</u>	Lime	Lime acide, Limettier, Lime	LIMA Lima, Limón dulce (Cuba, Norte de - Sudamérica), Limón Mexicano.
<u>Citrus grandis, Osb.</u> <u>Citrus paradisi Macf</u> <u>sin. c. decumana</u> <u>var. racemosa</u> <u>C. decumana</u> <u>var. patoniana</u> <u>c. maxima</u> <u>var. uvacarpa M. L.</u>	Pomelo, Grapefruit Pummelo	Pampelmousse	POMELO Pomelo, Toronja.

<u>Citrus histrix</u> DC sin. <u>Citrus hystrix</u> , <u>C. papeda</u> , <u>Papeda</u> <u>rumphii</u>	Kubuyao, Liman puru, Porcupine orange lime,	Citron combara	MAURITIUS PAPEDA.
<u>Citrus latifolia</u> Tan. var. <u>persa</u>	Lime Seedless lime	Lime	LIMON PERSA Limón Persa, Limón Tahití.
<u>Citrus limon</u> Burm. f. sin. <u>C. medica</u> var. <u>limon</u> L. <u>Limon vulgaris</u> <u>Citrus limonum</u> R. <u>C. medica</u> var. <u>limonum</u>	Lemon	Citron, Citronnier limon	LIMON Limón.
<u>Citrus medica</u> var. <u>sarcodactylis</u>	Fingered citron		CIDRA DACTILA.
<u>Citrus medica</u> L. sin. <u>C. tuberosa</u> Mill. <u>C. odorata</u> Roussel <u>C. cedra</u> Link <u>C. cedratus</u> Raf. <u>C. crassa</u> Hassk. <u>C. fragrans</u> Salish.	Citron	Cédrat, Cedratie	CIDRA Cidra Cidra-Limón Cidrero.
<u>Citrus mitis</u>	Calamondin orange		CALAMONDIN
<u>Citrus paradisi</u> <u>Citrus grandis</u> Osbeck sin. <u>C. maxima</u> Merr. <u>Citrus grandis</u> Osbeck	Grapefruit Pummelo Shaddock	Pampelmousse Pampelmoussier Pomme d'Adam	TORONJA Toronjo-toronja.
<u>Citrus reticulata</u> B. sin. <u>C. nobilis</u> A. <u>C. deliciosa</u> Ten. <u>Citrus reticulata</u> Blanco.	Mandaring orange, Mandarin, Tangerine King mandarin Mediterranean mandarin Tangerine.	Mandarine Mandarinuier	MANDARINA Mandarina Tangerina
<u>Citrus sinensis</u> Osbeck sin. <u>C. Auratium</u> var. <u>sinensis</u> <u>Auratium sinensis</u> <u>C. Auratium</u> var. <u>vulgare</u>	Sweet orange, Orange Acidless sweet orange.	Orange, Oranger, Oranger doux- agrume	NARANJA DULCE Naranja.
<u>Clausena lansium</u> S. sin. <u>Cookia punctata</u> S. <u>Quirania lansium</u> L. <u>Cookia wampi</u> B.	Wampee	Vampi	WAMPEE
<u>Cocos nucifera</u>	Coconut Coconut palm coconut tree Young coconut	Cocotier, Cocotier commun Cocotier nucifere noix de coco	COCO Coco, Cocotero Palama de Coco.
<u>Coffea</u> SPP <u>Coffea robusta</u>	Coffee	Café	CAFE
<u>Coriandrum sativum</u> L.	Coriander	Coriandra	CILANTRO Cilandro Coriandro Culantro.

<u>Cucumis melo L.</u>	Melon	melon	MELON Melón de Castilla
<u>Cucumis sativus L.</u>	Cucumber	Concombre, Cornichon	PEPINO
<u>Chilacayote</u>		Cucurbita ficifolia	CHILACAYOTE Cidra-cayote.
<u>Cucurbita maxima.</u>	Pumpkin		CALABAZA Calabaza de Castilla Calabaza Tamala
<u>Cucurbita pepo L.</u>	Vegetable marrow Courgette	Courgette	CALABACITA Bachiqui Chicayote Calabaza India
<u>Cyphomandra betacea S.</u> sin. <u>Solanum betaceum</u> <u>S. fragrans Hook</u>	Tree tomato	Toamte d'arbre	TOMATE DE ARBOL Toate de Arbol.
<u>Chrysophillum cainito L.</u>	Cainito Star-Apple		CAIMITO.
<u>Diospyrus kaki L.</u> sin. <u>D. Chinenisis B.</u> <u>D. schitze Bunge</u> <u>D. roxbughii Carr.</u>	Chinese date plum Chinese fig, Chinese plum, Date plum, Japanese persimmon Kaki, Keg fruit of Japan, Persimmon	Abricot du Japon Coing de Chine Figue caque, figue casque, Kaki, Raquemine Plaqueminier du Japón.	AKI Caquí, Kaki Persimón Japonés.
<u>Dovyalis caffra</u>	Kei-apple		UMKOKOLO Umkokolo
<u>Dovyalis hebecarpa W.</u> sin. <u>Roumea hebecarpa</u> <u>Aberia gardneri c.</u>	Ceylon-gooseberry IKitembilla Ketembilla		KETEMBILLA Ketembilla.
<u>Durio zibethinus Murr</u>	Civet-car tree Durian Durion	Durione Dourian Durian Durion	DURIAN Durian Durio
<u>Echinocereous polyacanthus</u>			PITAYA
<u>Eriobotrya japonica L.</u> sin. <u>Mespilus japonica</u> <u>Photinia japonica Gray</u>	Japanese medlar Japanese plum, Loquat Medlar.	Bibace, Bibace du Japon, nefle du Japon	NISPERO DEL JAPON Nispero del Japón Nispola de Japón. Nispero (Costa Rica).
<u>Eugenia dombeyi Skeels.</u> sin. <u>E. brasiliensis L.</u>	Grumichama		GRUMICHAMA Grumichama.
<u>Eugenia lushanthiana</u>			FRUTO DE PITOMBO
<u>Eugenia uniflora L.</u> sin. <u>E. michelli Lam.</u>	Florida cherry, Pitanga, Surinam cherry, Cayenne cherry	Cerise de cayenne, Cerise carrée, Cerise du pays	CEREZA DE CAYENA Pitanga Cereza de Cayena.
<u>Euphyoia longan S.</u> and the other sin. sin. <u>Dimocarpus longan L.</u> <u>E. longana Lam.</u> <u>Nephelium longana</u> <u>Dimocarpus longa Lour.</u>	Longan, Dragon's eye Longan.	Oeil de Dragon Longan	LONGAN Longan (China) Mamoncillo de China.
<u>Ficus carica L.</u>	Fig, Common fig,	Figue	HIGO Higuera, Higo

<u>Flacourtia indica</u> Merr. sin. <u>Gmelina indica</u> B. <u>Flacourtia ramontchi</u>	Governor plum Governor 's plum Ramonti Batoko plum	Flacourtie á fevilles ovaes Grosse prune café, Prune de Madagascar	RAMONTCHI, CIRUELA GOBERNADORA Ramontchi, Ciruela gobernadora.
<u>Flacourtia inermis</u> R. <u>Flacourtia inermis</u> auct. Merr. non Roxb.	Batoko-plum Louvi, Lovi-Lovi Governor-plum	Prunier de la Martinique	LOUVI MALAYO Lovi-Lovi Louvi Malayo.
<u>Flacourtia rukan</u> Zoll. & Mor.	Rukan	Prunier café Prunier de Chine Prunier malgache	RUKAM, CIRUELA DE MADAGASCAR Rukam Ciruela de madagascar
<u>Fragaria ananassa</u> D. <u>Fragaria moschata</u> D.	Strawberry Musky strawberry	Fraise Fraise capron	FRESA.
<u>GARCINIA MANGOSTANA</u> L.	Mangosteen, Mangis, Mangostan	Mangoustan, Mangoustanier, Mangouste, Mangoutier	MANGOSTAN Mangostán.
<u>Glycine max</u> L. sin. <u>Dolichos soja</u> L. <u>Phaceolus</u> Maxl. <u>Glycine hispida</u> Maxim; <u>G. ussuriensis</u> Regel y Maack, <u>G. soja</u> Sub v Secc; <u>Soja max</u> Piper; <u>S. hispida</u> Moench.	Soybean, Soya, Soy soya bean	soja	FRIJOL SOYA Soya, Sojo, Planta gramínea.
<u>Guilielma utilis</u> O. sin. <u>Bactris casipaes</u> <u>Guilielma chontaduro</u> T. <u>Guilielma spp.</u>	Pejibaye, Peach palm	Parépon	PEJIBAYE Cachipay, Pejiballe Pijibay, Pixbae, Pixbay, Casipaes, Chontaduro (Colombia) Chenga, Meleocotón, Tenga (Venezuela), Pejibaye (Panamá, Costa Rica), Macanilla.
<u>Guillelma spp.</u>	Heart of Palm	Coeur de Palmier	PALMITO.
<u>Hibiscus esculentus</u> L. sin. <u>Abelmoschus esculentus</u> (L) Moench	Okra, Gumbo Lady 's finger	Gombo, Gombaud, Okra, Ketmie comestible	OKRA Quimbombó, Ango
<u>Ipomoea batatas</u>	Sweet potato	POTATE	CAMOTE Papa Dulce Batatas Boniato
<u>Juglans regia</u>			NUEZ DE CASTILLA

<u>Lactuca sativa L.</u> <u>var. capitata</u>	Cabbage lettuce Heat Lettuce	Laitue pommes	LECHUGA Letchuga Romanita Lechuga Mantequilla (Costa Rica)
<u>Lactuca sativa L.</u> <u>var. crispa</u> <u>sin. Lactuca sativa L.</u> <u>Lactuca sativa L. var. capitata</u>	Cos lettuce Cutting lettuce Leaf lettuce Cabbage, Head.	Laitue á couper	LECHUGA DE HOJA. Lechuga Americana (Costa Rica).
<u>Lansium domesticum Corr</u>	Ayer Ayer, Duka, Langsart, Lansa, Lanseh Lansone, Lanzon	Lansium	ARBOL DE LANZA Arbol de Lanza.
<u>Litchi chinensis Sonn</u> <u>sin. Scytalia chinensis</u> <u>Dimocarpus litchi L.</u> <u>Nephelium litchi C.</u>	Litchi Lychee	Cerisier de la Chine, Litchi	LICHI Litchi, Mamoncillo chino.
<u>Lycopersicon</u> <u>lycopersicom K</u> <u>sin. Lycopersicon</u> <u>esculentum Miller</u>	Tomato	Tomate	TOMATE Tomate Jitomate
<u>Macadamia ternifolia</u> <u>Macadamia spp.</u> <u>Macadamia ternifolia F.</u> <u>Mueli.</u>	Macadamia nut Queensland Not. Smooth-shell, macadamia	Noix de Queensaand	MACADAMA
<u>Malpighia glabra L.</u> <u>sin. Malpighia punicifolia L.</u>	Acerola	Cerisedes Antilles, Cerise Carrée, Lucée	CEROLA Acerola(Puerto Rico) Cereza de Barbados, Cereza de Jamaica, Cereza Nancenens Nance Escobillo Huacacote Palo de Lumbre, Capulín.
<u>Mammea americana L.</u>	Apricot of San Domingo, Mamme Mamme-Apple, Mamey	Abricot de Saint Domingue Mamee Americanne	MAMEY Mamey Dominicano Mamey, Zapote de Niño
<u>Mangifera foetida Lour.</u>	batjang, Batchang Gray mango Horse Mango Ambatjang		BATJANG Gray Mango.
<u>Mangnifera indica L.</u>	Mango	Arbre de mango, Mango, Mangier, Mangue, Manguier	MANGO Manga, Mango (México, y Cuba) Mancho (Venezuela) Manga (Costa Rica), Mango Criollo, Mango de Manila
<u>Mangifera odorata Griff.</u> <u>sin. M.oblongifolia Hook f.</u>	Dumburn, Huani,		KUMINI Kameni

<u>Manihot utilisima</u> <u>poep. syn. M. esculenta C.</u>	Cassava, Yuca, Manioc, Tapioca	Yucca	YACA Mandioca Yuca (Costa Rica)
<u>Malus domestica</u> <u>sin. Malus sylvestris</u>	Apple	Pomme commune	MANZANA Manzana
<u>Musa paradisiaca</u> <u>Mussa AAB</u> <u>Mussa paradisiaca L.</u>	Plantain (cooking banana)		PLATANO MACHO Platano (Costa Rica).
<u>Musa paradisiaca</u> <u>var. sapientum Kuntze</u> <u>Musa sapientum</u> <u>var. paradisiaca Baker</u> <u>Musa spp.</u> <u>Mussa AAB</u>	Banana Dwarf banana,	Banane Banancier	PLATANO Banano Guineo (Panamá) Mínimo (Honduras)
<u>Myrciaria cauliflora DC</u> <u>sin. Eugenia cauliflora</u> <u>Myrciaria cauliflora Berg.</u>	Jaboticaba		JABOTICABA Jaboticaba.
<u>Myristica fragrans H.</u> <u>Myristica fragrans L.</u>	Nutmeg, Nutmeg tree	Muscade, Muscadier	NUEZ MOSCADA Nuez Moscada, Mirística
<u>Nephelium lappaceum L.</u>	Ramboostan, Rambosteen, Ramboutan, Rambutan	Letchi chevelu, Litchi chevelu Ramboitan, Rambutan	RAMUSTAN Ramustán Rambután Mamón Chino (Costa Rica).
<u>Nephelium mutabile B</u> <u>Nephelium mutabile Bl.</u>	Bulala, Pulasan Bulala.	Kapulasan	PULASAN
<u>Opuntia ficus indica</u>	Prickly pear	Figue de barbarie	NOPAL Tuna (Costa Rica).
<u>Opuntia ficus indica L.</u>	Princkly pear Cactus pear	Figue de barbarie	TUNA
<u>Pachyrhizus erosus L.</u>			JICAMA Jicama de Agua Chata de Agua Meche Chikam
<u>Passiflora edulis Sims.</u> <u>Passiflora edulis f. flavicarpa.</u>	Granadilla Fruit Passion Fruit Purple-fruited-granadilla Sweet cup Simitoo Yellow pasion fruit	Grenadella, Grenadille, Grenadellina Marietambour, Pommeliane Fruit de la Passion	FRUTA DE LA PASION Granadilla Morada Ciebey, Granadilla, Parcha (Venezuela). Maracuya (Costa Rica), Estococa o Maracuya Morado (Costa Rica).
<u>Passiflora laurofolia L.</u> <u>sin. P. tinifolij Juss.</u>	Jamaica Honeysuckle, waterlemon, Yellow granadilla	Pomme-liane	GRANADILLA AMARILLA Granadilla amarilla
<u>Passiflora ligularis</u> <u>Juss.</u>			GRANADA CHINA Granadita de China Granadita Pelul

<u>Passiflora</u> <u>quadragularis</u> <u>laris</u> L.	Common granadilla, Giant granadilla Granadilla, Granadilla vine, Square-stalked Passion flower	Barbadine	GRANADILLA GIGANTE Granadilla, Granadilla Real (Costa Rica) Pasionaria (Cuba) Parcha Granadina (Venezuela).
<u>Pastinaca</u> <u>sativa</u> L.			CHIRIVIA
<u>Persa</u> <u>americana</u> Mill. <u>sin. P. gratissima</u> Pax.	Avocado Avocado-Pear	Avocat Avocatier Poired 'avocat	AGUACATE Ahuacate Ahuacate Pera Palta (Perú) Sial Narimu Sikia, Devora (Nicaragua, Costa Rica).
<u>Phaseolus</u> <u>lunatus</u> L.	Lima bean		HABA DE LIMA Haba de Lima Frijol de Lima
<u>Phaseolus</u> <u>vulgaris</u> L.	Common bean Kidney bean French Bean	Haricot	EJOTE Vainicas (Costa Rica)
<u>Phoenix</u> <u>dactylifera</u> L.	Date, Date palm	Datier Datte	DATIL Dátil
<u>Piper</u> <u>nigrum</u> L.	Pepper, Black Pepper	Poivre	PIMIENTA NEGRA Pimienta, fruto del Pimentero.
<u>Pisum</u> <u>sativum</u> L.	Garden pea Pea	Pois Potager	CHICHARO Alverja Alverjón.
<u>Prunus</u> <u>persica</u> L.	Peach	Pêche	DURAZNO Melocotón Prisco.
<u>Prunus</u> <u>domestica</u> L.	plum, Prune	Prune Quetsche	CIRUELA Ciruela claudia
<u>Prunus</u> <u>salicina</u> L.	Japanese plum	Prune japonaise	CIRUELA JAPONESA
<u>Psidium</u> <u>guajava</u> L.	Guava	Coyave, Goyavier	GUAYABA Guayaba
<u>Psidium</u> <u>sartorianum</u> (Berg.) Niid.	Arrayan		ARRAYAN
<u>Punica</u> <u>granatum</u> L.	Delima Pomegrante Delima.	Grenade Grenadier	GRANADA Granada
<u>Raphanus</u> <u>sativus</u> L. <u>var. sativus</u>	Small radish	Petit radis, Radis rose	RABANO Y RABANITO Rábano
<u>Sechium</u> <u>edule</u>	Chayote		CHAYOTE Pupa
<u>Solanum</u> <u>melongena</u> L. <u>var. melongean</u> Ness. <u>Melongena</u> L. <u>var. melongena</u>	Eggplant Aubergine	Aubergine	BERENJENA Flor de Huevo Nana.

<u>Solanum quitoense Lam.</u>	Naranjilla Naranjillo, Lulo.	Morelle de Quito Narangille	NARANJILLA Naranjilla (Ecuador) Lulo (Colombia), Naranjilla de Quito (Perú).
<u>Solanum tuberosum L.</u>	Potato	Pomme de Terre	PAPA
<u>Spinacia oleracia L.</u>	Spinach		ESPINACA
<u>Spondias cythera Sonn</u> sin. <u>S. dulcis Forst</u>	Ambarella, Hevi, Ivi Kadongdong, Otaheite-Apple Tahitian quince Vi, Wi,	Evi, Pomme cythera, Prunier d'Amérique	CIRUELA DULCE Ciruela Dulce (Cuba).
<u>Spondias mombin L.</u> sin. <u>S. lutea L.</u>	Yellow mombin Ambarella	Pomme Cythere	CIRUELA DULCE Mombin Amarillo Mompe Mopé, Ciruela de Cerdo, Jobo (Costa Rica), Taparabá, Cajá (Brasil) Ciruela amarilla Jobo Espinoso Momo Ciruelo Mongo Ciruelo Obo Jocote de Bajura (Costa Rica)
<u>Spondias purpurea L.</u> sin. <u>S. mombin Auth.</u>	Red mombin Spanish-plum Jamaica-plum	Jocotal, Prune Déspagne.	CIRUELA DEL PAIS Ciruelo Hobo (Colombia) Ciruela Roja, Ciruela de Hueso Jocote (Guatemala) Ciruela Colorada Ciruela Campechena Poon, Honduras, Tux- pana, Ciruelo-Cima- rrón Jocote Tranador (Costa Rica).
<u>Syzygium aromaticum M</u> sin. <u>Caryophyllus</u> <u>aromaticus L., Eugenia</u> <u>aromatica Bail.</u> <u>E. caryophyllata Thunb</u> <u>Jambosa caryophyllus N.</u>	Cloves Clove tree	Clou de girofle Giroflier	CLAVO Clavo de Especia Clavo, Giroflé Jiroflé.
<u>Syzygium cuminii Skeels</u> sin. <u>Eugenia cuminii d.</u> <u>E. jambolana Lam</u> <u>S. jambolanum DC.</u> <u>Myrtus cuminii L.</u>	Black plum Dubat, Jambolan Jambolan-plum Jambool, Jambu Javaplu, Pamamplum	Jambo longue Jamelongue Jamelonier Tete négresse	DUHAT Duhat.
<u>Syzygium desniflorum M</u>			KOPO
<u>Syzygium jambos Alston</u> <u>Eugenia jambos L.</u> sin. <u>Syzygium jambos</u>	Rose-apple		POMARROSA Manzana Rosa (Costa Rica).

<u>Syzygium javanicum</u> Merr sin. <u>Eugenia javanica</u> <u>Syzygium samarangense</u> (Bl.) Mer. & Perry.	Jambosa, Jumrool, Macopa, Makopa, Semarang rose- apple, Wax jambo Was apple.		MACOPA Macopa
<u>Syzygium malaccensis</u> M. sin. <u>Eugenia</u> <u>malaccensis</u> <u>Eugenia jambos</u> L.	Jambos, Jambou bol Large-fruited, Rose-apple, Apple Rose apple tersana Kavika-tree, Otaheiteapple	Jamalac, Poirier de cire, poirier de Malaque, Pomme de Tahiti Jambose de Malaque	MANZANA MALAYA Ohia, Manzana de Malaya, Pomarrosa malacca, Pomagas.
<u>Tamarindus indica</u> L.	Tamarind	Tamarin	TAMARINDO
<u>Theobroma cacao</u>	Cocoa, Cacao Chocolate	Cacao, Cacaoyer Cacaotier	CACAO Cacao Pisoya, Bisoya Cacaotero
<u>Vanilla fragrans</u> Ames sin. <u>Vanilla planifolia</u> <u>Myrobroma fragrans</u> S.	Vanilla Mexican Vanilla	Vanille Vanillier	VAINILLA Vainilla
<u>Vicia faba</u> L.	Broad bean	Haricot de Lima.	HABA DE LIMA Haba
<u>Vitis vinifera</u> L.	Grape	Raisin de Table	UVA
<u>Xanthosoma sagittifolium</u> .	Dashen, cocoyan	Taro	TIQUISQUE
<u>Zalacca edulis</u> r. <u>Zalacca edulis</u> Salak R. <u>Zalacca edulis</u> Reinw.	Buah salak, Salak	Raisin de Table	SALAK

**ALINORM 93/35**  
**APENDICE IX**

**ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES**  
**DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

- Fruto:** Producto del desarrollo del ovario después de haberse efectuado la fecundación, en el cual están contenidas las semillas y a cuya formación cooperan con frecuencia el cáliz y otras partes de la flor.
- Hortalizas:** a) Verduras y plantas comestibles que se cultivan en las huertas.  
b) Planta pequeña que toda o en parte se come cuando es todavía tierna, cruda o guisada.
- Vaina:** a) Cáscara tierna de algunas simientes.  
b) Ensanchamiento del pecíolo o de la hoja que envuelve el tallo  
c) Fruto seco y dehiscente, legumbre. Ej.: Judía verde.
- Arbusto:** Planta perenne de tallos leñosos y ramas desde la base, como la lila, la jara, etc.
- Legumbre:** a) Fruto formado por una vaina con dos suturas que encierra en su interior una fila de semillas o una sola.  
b) Lo que viene de las leguminosas.
- Arbol:** Planta que tiene un tronco leñoso y elevado que se ramifica a cierta distancia del suelo, formando una "copa".

---

**ALINORM 93/35**  
**APENDICE X**

**LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS**  
**(En orden de prioridad)**

<u>Frutas</u>	<u>Hortalizas</u>
Granadilla	Chile
Coco	Camote
Guayaba	Mandioca
[Pomelo]	Gengibre
[Limón mexicano]	[Espárrago tropical]