



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

**20.ª reunión**

**Viña del Mar (Chile), 21-25 de noviembre de 2016**

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL YACÓN**

**(en el Trámite 3)**

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre el anteproyecto de la norma regional en el Trámite 3 (véase el Anexo) adjunto a que lo hagan por escrito, y las envíen a: la Secretaría del CCLAC (Diego Varela), correo electrónico: [diego.varela@achipia.gob.cl](mailto:diego.varela@achipia.gob.cl), con copia a: la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma, Italia, correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) antes del **10 de noviembre de 2016**.

**Formato para la presentación de las observaciones:** Para facilitar la recopilación de las observaciones y preparar un documento de observaciones más útil, se solicita a los miembros y observadores que todavía no lo hagan, que remitan sus observaciones en el formato que se indica en el Anexo III del presente documento

**INFORME DE GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO - GTE PARA LA REVISIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL YACÓN**

**ANTECEDENTES**

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe – CCLAC observó que el anteproyecto de norma había sido preparado por el grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por Argentina. En vista de la ausencia del país que había dirigido el GTe, el Comité convino en recoger las observaciones generales de los asistentes sobre el anteproyecto para que volviera a revisarlo un grupo de trabajo electrónico, de manera que el CCLAC finalizara la norma en su 20.ª reunión (2016) que era el plazo establecido para la terminación de este trabajo. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico presidido por el Perú y copresidido por Belice, que trabajaría en inglés y español, para que siguiera elaborando la norma teniendo en cuenta las observaciones formuladas durante la reunión y las aportadas por los miembros del GTe. El Comité retornó el anteproyecto de norma al trámite 2/3 a fin de que se siguiera elaborando, se recabaran nuevas observaciones y se finalizara en la 20.ª reunión del CCLAC.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**

2. Los representantes del Perú y Belice aceptaron la designación de la presidencia y co-presidencia, respectivamente, del grupo de trabajo electrónico (GTe) para la revisión del Anteproyecto de Norma Regional para el yacón.

3. El grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por el Perú, realizó la invitación de participación a todos los miembros y observadores del Codex Alimentarius interesados, para la revisión del anteproyecto de norma regional en mención; cuya fecha límite fue el 30 de octubre de 2015. El grupo de trabajo electrónico que se conformó está integrado por representantes de los siguientes países: Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos, Jamaica, México y Tanzania. La lista de participantes se adjunta como Anexo II.

4. Los miembros del Comité de Coordinación Técnico sobre Frutas y Hortalizas Frescas del Comité Nacional del Codex Alimentarius en el Perú, participaron de manera activa en la revisión del Anteproyecto de Norma regional para el yacón, realizando observaciones, descritas en el documento.

5. El GTe preparó el documento de trabajo y lo circuló en dos ocasiones a todos los representantes de los países que lo conformaron; con el propósito de recabar comentarios y observaciones; de acuerdo a lo establecido en el cronograma de actividades propuesto.

6. Los representantes de los países miembros del GTe examinaron el documento preparado por Perú; en la primera circulación del documento México, Chile y Argentina presentaron comentarios; asimismo los representantes de Costa Rica, Brasil, Cuba y Argentina presentaron comentarios en la segunda circulación del documento; el GTe consolidó los comentarios para su presentación en versión final a la Secretaría del Codex Alimentarius.

7. Los comentarios recibidos por los representantes de los países que conformaron el GTe fueron incorporados casi en su totalidad; siguiendo el formato de redacción del Modelo General para las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV).

8. El documento final trabajado por el GTe, obtenido por consenso por los países miembros, es presentado mediante informe final a la Secretaría del Comité Nacional del Codex en Perú, para ser aprobado por el Pleno y remitido a la Secretaría del Codex, de corresponder.

### CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

N.	Fecha	Tema
1	2/10/2015 - 13/11/2015	Invitación a los Miembros y Observadores del Codex para participar del Grupo de Trabajo Electrónico - GTE.
2	18/01/2016	Circulación del documento trabajado por el GTE liderado por Argentina y convocatoria de apertura de los comentarios.
3	04/03/2016	Fecha límite para la presentación de comentarios.
4	09/06 /2016	La circulación de la primera versión del informe GTE para comentarios
5	08/07/2016	Fecha límite para la presentación de comentarios.
6	16/09/2016	Presentación del informe final GTE de la Secretaría del Codex.

Nota. En el proceso de ejecución el cronograma de actividades, fue necesario realizar ajustes en las fechas, en función de la necesidad de cumplimiento.

### CONCLUSION

9. El Perú a través de la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas Frescas del Comité Nacional del Codex, preside el Grupo de Trabajo Electrónico – GTE para el Yacón; y ha ejecutado cada actividad, según lo programado, para la revisión del Anteproyecto de Norma para el yacón; y ha circulado dos (02) veces el documento trabajado, en idioma español e inglés; y ha recabado comentarios y observaciones; obteniendo por consenso el documento final presentado a la Secretaría del Comité Nacional del Codex en Perú, para ser aprobado por el Pleno y remitido a la Secretaría del Codex, de corresponder.

### RECOMENDACIÓN

10. Considerando el trabajo ejecutado por el GTe y los avances realizados al Anteproyecto de Norma regional para el yacón, se propone su avance en el Trámite 5/8, para la terminación de este trabajo, tomando en cuenta el intervalo de tiempo desde la asignación del GTe en la 19.<sup>a</sup> reunión del CCLAC (noviembre de 2014) y la próxima 20.<sup>a</sup> reunión del CCLAC (noviembre 2016).

## **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL YACÓN** **(en el Trámite 3)**

### **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el yacón en el punto de exportación después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de la turgencia; y
- para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría “Extra”, un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

### **2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades [y tipos comerciales] de raíces tuberosas de yacón obtenidas de *Smallanthus sonchifolius*, (Poepp. & Endl.) H. Robinson, de la familia *Asteraceae* que habrán de suministrarse frescas al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el yacón destinado a la elaboración industrial.

### **3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

#### **3.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el yacón deberá:

- estar intacto;
- estar sano, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpio y prácticamente exento de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exento de plagas;
- estar exento de daños causados por plagas que afecten la pulpa;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- tener un aspecto fresco;
- ser de consistencia firme;
- estar exento de daños mecánicos y magulladuras;
- estar exento de daños causados por heladas o bajas temperaturas;
- estar exento de daños causados por escaldaduras o altas temperaturas;
- estar exento de cualquier olor y/o sabor extraño;

El corte en la parte distal no deberá superar los 2 cm de diámetro;

El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio entre 1 y 2,5 cm de longitud en el caso de variedades con pedúnculo o donde se distinga se el pedúnculo.

El desarrollo y condición del yacón deberá ser tal que le permita:

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

### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

El yacón deberá haber alcanzado un estado de madurez le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado en relación a las características varietales y la zona en que se producen.

El yacón deberá haber alcanzado un estado de madurez que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez [y desarrollo] apropiado [para su comercialización y consumo] de conformidad con las características de la variedad y la zona en que se producen.

## 3.2 CLASIFICACIÓN

El yacón se clasifica en tres categorías según se definen a continuación:

### 3.2.1 Categoría "Extra"

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

### 3.2.2 Categoría I

El yacón de esta categoría deberán ser de buena calidad y característico 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, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defectos leves de forma;
- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

### 3.2.3 Categoría II

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

- Defectos de forma;
- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto;
- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto;

La pulpa deberá estar exenta de mayores defectos.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El yacón se puede clasificar por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto (sección transversal más gruesa) y por peso de cada fruto de conformidad con las prácticas comerciales existentes. La etiqueta deberá indicar el calibre correspondiente según el cuadro siguiente que sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.

Código de calibre	Diámetro mayor (mm)	Peso (g)
1	> 70 a 100	> 300
2	≥ 50 a 70	≥ 120 a 300
3	< 30 a 50	< 120

Todos los calibres podrán tener las formas siguientes: fusiforme, oval u aovada, obovada e irregular; debido a que algunos cultivares de yacón tienen tendencia a formar un número mayor de raíces lisas y simétricas que otros.

## **5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

### **5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

#### **5.1.1 Categoría "Extra"**

Se permite un 5,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría I.

#### **5.1.2 Categoría I**

Se permite un 10,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría II.

#### **5.1.3 Categoría II**

Se permite un 10,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfagan los requisitos de la categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

### **5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE**

Para todas las categorías se permitirá una tolerancia del 10,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfaga los requisitos relativos al calibre.

## **6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

### **6.1 HOMOGENEIDAD**

El contenido de cada envase o lote deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yacón del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, color, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de yacón de variedades y/o tipos comerciales diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada variedad y/o tipo comercial sea el mismo.

### **6.2 ENVASADO**

El yacón deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel.

El yacón deberá disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

#### **6.2.1 Descripción de los envases**

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del yacón.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

## **7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO Ó ETIQUETADO**

### **7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR**

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

#### **7.1.1 Naturaleza del producto**

Cada envase destinado a la venta al consumidor (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

### 7.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>1</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de yacón de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad.

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

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

Para el yacón transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

#### 7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>2</sup>.

#### 7.2.2 Naturaleza del Producto<sup>3</sup>

Nombre del producto, variedad y/o tipo comercial (facultativo);

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades.

En el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de yacón que no visible desde el exterior se deberá indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.

#### 7.2.3 Origen del Producto

País de origen<sup>4</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes y de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad.

#### 7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre.

#### 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Esta Norma se aplica al yacón según se designa en las Categorías de alimentos 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas, y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentarios de acuerdo con las disposiciones de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

## 9. CONTAMINANTES

**9.1** El producto regulado por esta Norma deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**9.2** El producto regulado por esta Norma deberá cumplir con la Norma General para los contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

---

<sup>1</sup> Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>2</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

<sup>3</sup> El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá permitir su trazabilidad de conformidad con las secciones apropiadas de *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CAC/GL 60-2006).

<sup>4</sup> Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

**10. HIGIENE**

- 10.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 10.2** El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

**LISTA DE PARTICIPANTES****GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO - GTE DE YACÓN****Presidente: Peru**

Coordinator: Susan Karin Dioses Cordova  
 Coordinator of the Technical Coordination Committee on Fresh Fruits and Vegetables National Codex Alimentarius  
 Committee in Peru  
 Agrifood Safety Branch  
 Agricultural Input Address Safety and Agrifood  
 National Agrarian Health Service SENASA  
 Av. La Molina 1 915 – Lima 12 – Perú  
 (511) 313-3300 Anexo 1422  
[sdioses@senasa.gob.pe](mailto:sdioses@senasa.gob.pe)  
[www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe)

**Co-Presidente: Belize**

Coordinator: Kenrick Witty  
 Coordinator of Technical Coordination Committee on Fresh Fruits and Vegetables National Codex Alimentarius  
 Committee in Belize  
 Administration Belize Agricultural Health  
 Department of Plant Protection, Central Farm, Cayo District, Belize  
 (501) 824-4899 Anexo 14872  
[kenrick.witty@baha.org.bz](mailto:kenrick.witty@baha.org.bz)

**ARGENTINA**

Mrs Sandra Ucha  
 National Food Institute INAL- ANMAT Professional  
 Technical Assistant  
 Email: [sucha@anmat.gov.ar](mailto:sucha@anmat.gov.ar)

Mr Miguel Angel López  
 National Health Service and Food Quality – SENASA  
 Food Quality Management  
 Coordination Fruits, Vegetables, Aromatic and other  
 Email: [mlopez@senasa.gob.ar](mailto:mlopez@senasa.gob.ar)

**CHILE**

Mrs Cassandra Pacheco Vásquez  
 Chilean Agency for Food Safety and Quality  
 Minister of Agriculture  
 Food engineer  
 International matters  
 Email: [cassandra.pacheco@achipia.gob.cl](mailto:cassandra.pacheco@achipia.gob.cl)

**COLOMBIA**

Mr Ricardo Enrique Munar León  
 Member of the National Codex Committee of Colombia  
 Icontec – ICONTEC  
 Professional Standards - ICONTEC  
 Email: [rmunar@icontec.org](mailto:rmunar@icontec.org)

Mrs Luz Dary Santamaria  
 Member of the National Codex Committee of Colombia  
 Icontec – ICONTEC  
 Professional Standards  
 Email: [lsantamaria@icontec.org](mailto:lsantamaria@icontec.org)

Mr Javier Muñoz Ibarra  
 Ministry of Commerce, Industry and Tourism of  
 Colombia  
 Codex member of Colombia  
 Adviser  
 Email: [jmunoz@mincit.gov.co](mailto:jmunoz@mincit.gov.co)

**COSTA RICA**

Mrs Amanda Lasso Cruz  
 Ministry of Economy, Industry and Trade  
 Food Engineer  
 Codex Advisory  
 Email: [alasso@meic.go.cr](mailto:alasso@meic.go.cr)

**CUBA**

Mrs Cira D. Sánchez García  
 Tropical Research Institute Fruit Growing (IIFT)  
 Chairman of the Technical Committee of  
 Standardization Cuban on fresh fruits and vegetables  
 (NC / CTN 54). NSB (Point Codex). I Specialist Quality  
 Research Institute in Tropical Fruit Production - IIFT.  
 Havana  
 Email: [calidad@iift.cu](mailto:calidad@iift.cu)

Mrs Zita M. Acosta Porta  
 Tropical Research Institute Fruticultura (IIF)  
 Secretary NC / CTN 54. Specialist II Quality Research  
 Institute in Tropical Fruit Production - IIFT. Havana  
 Email: [inocuidad@iift.cu](mailto:inocuidad@iift.cu) **Brasil**

Mr. Andre Luiz Bispo Oliveira  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply of Brazil  
 Official inspector  
 Email: [andre.oliveira@agricultura.gov.br](mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br)

**ECUADOR**

Mrs Verónica Paulina Pilaquinga  
 Ecuadorian Agency for Quality Assurance Agro  
 Analyst Safety Directorate of Food Safety  
 Email: [veronica.pilaquinga@agrocalidad.gob.ec](mailto:veronica.pilaquinga@agrocalidad.gob.ec)

Mrs Marcia Jeanneth Padilla Páez  
 Ministry of Foreign Trade  
 Analyst Management Organizations and multilateral  
 trade forums  
 Email: [marcia.padilla@comercioexterior.gob.ec](mailto:marcia.padilla@comercioexterior.gob.ec)



**JAMAICA**

Mr Damián Rowe  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Email: [dcrowe@moa.gov.jm](mailto:dcrowe@moa.gov.jm)  
[dcrdonrowe@yahoo.com](mailto:dcrdonrowe@yahoo.com)

**MÉXICO**

Mrs Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez  
Agroindustriales address Crops  
Directorate General for the Promotion of Agriculture  
Undersecretary of Agriculture  
Secretariat of Agriculture, Livestock, Rural  
Development, Fisheries and Food (SAGARPA)  
Assistant director of standards  
Coordinator of the National SC CCFV  
Email: [gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx)

**ESTADOS UNIDOS**

Mr Dorian A. LaFond  
Special Crops Program - Inspection Division  
Coordinator of International Standards  
Email: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

Mr David T. Ingram  
Safety Production Division, OFS, CFSAN, FDA  
Consumer Safety Officer  
Email: [david.Ingram@fda.hhs.gov](mailto:david.Ingram@fda.hhs.gov)

**TANZANIA**

Mrs Lilian Gabriel  
Institute of Agricultural Research and Training  
Bureau of Standards  
Email: [lilian.gabriel@tbs.go.tz](mailto:lilian.gabriel@tbs.go.tz)  
[lyngebo@yahoo.com](mailto:lyngebo@yahoo.com)

Mr Juma Sheiza Shekidele  
Institute of Agricultural Research and Training  
Director of the Bureau of Standards  
Email: [jsheiza@yahoo.co.uk](mailto:jsheiza@yahoo.co.uk)

**ANEXO III****ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES**

A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo de acuerdo con los siguientes títulos:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento del cual se trate la observación.

Se solicita a los Miembros y Observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse subrayado y **en negrita** y el texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Con el fin de facilitar la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos, se ruega a los Miembros y Observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado.

Asimismo, se solicita a los Miembros y Observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación y/o enmienda propuesta, con la finalidad de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.