

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3 del programa

CX/FFV 15/19/5

Julio de 2015

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

19.^a reunión

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México, 5 – 9 de octubre de 2015

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA BERENJENA

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por la India)

Se invita a los Gobiernos y a los observadores que deseen formular observaciones en el Trámite 3 sobre la propuesta anteriormente mencionada a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) según figura en el [Anexo I](#) antes del **15 de septiembre de 2015** al: Punto de Contacto del Codex de México (Correos electrónicos: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx) con copia al Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius (Correo electrónico: codex@fao.org)

Formato para remitir 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 en el formato indicado en el Anexo III del presente documento.

ANTECEDENTES

1. En la 18.^a reunión del CCFFV (Febrero 2014) se acordó¹ solicitar a la CAC² aprobar un nuevo trabajo sobre una Norma para Berenjenas y enviar el documento del proyecto al CCEXEC³ para su revisión crítica. El CCFFV⁴ también acordó¹ establecer un GTE⁵, liderado por la India y trabajando únicamente en inglés, con el fin de preparar un anteproyecto de norma, sujeto a aprobación del CAC, propuesto para la circulación de comentarios al Trámite 3 y su consideración en la próxima sesión. La lista de participantes se adjunta como Anexo II.
2. El 37.^o período de sesiones de la CAC (Julio 2014) aprobó⁶ la nueva propuesta de trabajo de conformidad con lo propuesto por el CCFFV.
4. El GTE comenzó sus deliberaciones en diciembre de 2014, con el objetivo de completar la tarea asignada para su consideración en la 19.^a reunión del CCFFV (Octubre 2015). El documento enviado a la 18.^a reunión del CCFFV como parte del documento de proyecto se distribuyó a los miembros del GTE el 15 de diciembre de 2014, con la petición de que enviaran los comentarios el 20 de enero de 2015.
5. El documento revisado se circuló a los miembros del GTE el 26 de febrero de 2015, con fecha límite para enviar comentarios el 25 de marzo de 2015. El documento se revisó y finalizó teniendo en cuenta los comentarios recibidos de las dos rondas de comentarios, y se presenta en el Anexo I para comentarios de los miembros y observadores.
6. Las principales correcciones que se han hecho al documento presentado en la 18.^a reunión del CCFFV son las siguientes:

¹ REP14/FFV, párr 56, Apéndice VII

² Comisión del Codex Alimentarius

³ Comité Ejecutivo

⁴ Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

⁵ Grupo de Trabajo Electrónico

⁶ REP14/CAC, Apéndice VI

- Las disposiciones relativas a los requisitos mínimos, donde los defectos más perjudiciales para la apariencia general y la presentación en el envase son más detallados.
- Las disposiciones relativas a la clasificación por calibres se corrigen ahora proporcionando el límite de calibre en dos formas: por diámetro y por peso.
- Las disposiciones relativas a la tolerancia de calidad para todas las categorías de berenjenas ahora es más detallada.
- Se presentó la corrección para todas las categorías de berenjenas con el fin de cuantificar defectos superficiales leves.
- Se agregaron nuevas notas al pie de página para darle más claridad al documento.

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA BERENJENA

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de berenjenas obtenidas de *Solanum melongena* L., que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- estar intactas, el cáliz y el pedúnculo pueden estar ligeramente dañados;
- estar sanas, presentar la forma característica de la variedad, y exentas de podredumbre o deterioro¹ que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- 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;
- exentas de daños² causados por bajas temperaturas o congelación o altas temperaturas.
- ser de consistencia firme;
- tener un aspecto fresco;
- exentas de magulladuras o heridas de importancia cicatrizadas;
- suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.

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

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

2.1.2 Requisitos de Madurez

Las berenjenas deberán estar suficientemente desarrolladas.

2.2 CLASIFICACIÓN

Las berenjenas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser de consistencia firme y características de la variedad y/o tipo comercial en cuanto a la forma, apariencia, coloración y desarrollo. El pedúnculo deberá estar intacto y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten más del 2% de la superficie del fruto ni afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad en cuanto a la forma, apariencia, coloración y desarrollo.

¹ Deterioro debido a enfermedad o formación fibrosa de la pulpa.

² Daño debido al efecto de la baja temperatura o escarcha (heladas) que causa manchas de color café con un leve hundimiento, y la alta temperatura que hace que pueda ocurrir el marchitamiento y deshidratación del fruto.

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:

- un defecto leve de forma y desarrollo;
- una ligera decoloración dependiendo de la variedad;
- defectos superficiales leves, magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas siempre y cuando no afecten más del 5% de la superficie del fruto y no afecten su pulpa.

2.2.3 Categoría II

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

- defectos de forma y desarrollo;
- decoloración dependiendo de la variedad;
- magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas o quemaduras por el sol siempre y cuando no afecten más del 10% de la superficie del fruto;
- piel ligeramente seca siempre y cuando no afecte más del 10% de la superficie del fruto y no afecte su pulpa.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre de las berenjenas se determina ya sea con base en el diámetro máximo de la sección ecuatorial (en cm), la sección sobre el eje longitudinal o por peso (en g).

a) Para hacer la clasificación de calibre por diámetro, el diámetro mínimo deberá ser:

- 15 mm para berenjenas de globo pequeñas;
- 30 mm para berenjenas alargadas; y
- 70 mm berenjenas de globo.

La diferencia entre las berenjenas más pequeñas y las más largas en el mismo envase no debe ser mayor de:

- 5 mm para las berenjenas de globo pequeñas;
- 20 mm para las berenjenas alargadas;
- 25 mm para las berenjenas de globo.

b) Para hacer la clasificación del calibre por peso, el peso mínimo deberá ser:

- 10 g para berenjenas entre 20 y 50 g;
- 20 g para berenjenas entre 50 y 100 g;
- 75 g para berenjenas entre 100 y 300 g;
- 100 g para berenjenas entre 300 y 500 g;
- 250 g para berenjenas de más de 500 g.

De conformidad con la clasificación por calibre, la escala de clasificación es obligatoria para la Categoría "Extra" y la Categoría I. Además, las berenjenas alargadas deberán tener una longitud mínima, excluyendo el pedúnculo, de 80 mm.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

Se permite un 5%, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría "Extra" pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% de frutos que no satisfagan los requisitos de la Categoría I ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

4.1.2 Categoría I

Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría I pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% de frutos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

4.1.3 Categoría II

Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos. Dentro de esta categoría, no más del 2% de frutos pueden estar afectados por podredumbre.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por berenjenas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, color y calibre (si están clasificados por calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las berenjenas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

5.2.1 Descripción de los Envases

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto "Berenjenas" si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

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

⁴ 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).

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (longitud en mm o peso en g).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

- 7.1** El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).
- 7.2** El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

- 8.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas 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.
- 8.2** 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).

ANEXO II
LISTA DE PARTICIPANTES
Presidente
India
Dr. Suresh Kumar Malhotra
Horticulture Commissioner
Ministry of Agriculture,
Krishi Bhawan, New Delhi – 110001
E-mail: hortcommissioner@gmail.com

País/Organización	Nombre y contacto del Miembro
Australia	Ms. Justine Gilbert Policy Officer, Wine and International Food Policy Department of Agriculture Email: justine.gilbert@agriculture.gov.au ; intfoodstnds@agriculture.gov.au
Brasil	Ms. Andre Luiz Bispo Oliveira Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br .
Canadá	Mr. Kevin Smith National Manager Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Kevin.Smith@inspection.gc.ca Ms. Danielle Walsh Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Danielle.Walsh@inspection.gc.ca
Chile	Marcela Faúndez Vidal National Coordinator CCFFV Agriculture and Livestock Service (SAG) Ministry of Agriculture Email: marcela.faufezv@sag.gob.cl
Unión Europea	Ms. Bernadette Klink-Khachan European Union Codex Contact Point European Commission DG Health and Consumers Directorate-General Unit G06: Multilateral International Relations Tel: +32-2-295 79 08 Fax: +32-2-299 85 66 Email: codex@ec.europa.eu
Egipto	Ms. Ehsan hegazi Agronomist Food Standards Senior Specialist (EOS) Tel: 00202 22845531 Fax: 00202 22845504 Email: ehsan.hegazy@yahoo.com
Francia	Mr. Samba Diao BA Control Quality Bureau/ Crop Protection Direction/CCFFV member Email: sambadiao2001@yahoo.fr
Grecia	Ms. Ntsiaferis Vasileios Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +0-210-212-4273 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u169@minagric.gr

País/Organización	Nombre y contacto del Miembro
	<p>Ms. Tzimas Constantine Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +30-210-212-4285 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u042@minagric.gr</p>
Alemania	<p>Ms. Ulrike Bickelmann Head of Division – Control procedures plant products, marketing standards Federal Office for Agriculture and Food D-53168 Bonn Email: Ulrike.bickelmann@ble.de</p>
Indonesia	<p>Dr. Darkam Musaddad Researcher of Ministry for Agriculture Email: dar_musaddad@yahoo.com; codex_kementan@yahoo.com</p>
Irán	<p>Dr Mahmoud Bagheri Member of CCFFV in Iran Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept. Tel: +98 9126453628 Email: bagh313@yahoo.com; bagherimoh@yahoo.com</p>
Japón	<p>Ms. Asako Kasai Section Chief Horticultural Crop Division, Crop Production Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Email: asako_kaksai@nm.maff.go.jp; codex_maff@nm.maff.go.jp</p>
Luxemburgo	<p>Ms. François Kraus Head of the Horticulture Department - ASTA Luxembourg Email: francois.kraus@asta.etat.lu</p>
Mauricio	<p>Mr. Mohamamd Yusuf Cadarsa Research Scientist Email: mycadarsa@yahoo.com Mrs. Saraye Banumaty Research Scientist Food Agricultural Research and Extension Institute Email: nimishe@yahoo.com Mrs Nirmala Ramburn Principal Research Scientist Email: nirmala.ramburn@gmail.com</p>
México	<p>Ms. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez Subdirectora de Normas Coordinadora del SC Nacional CCFFV Email: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx</p>
Nueva Zelanda	<p>Ms. Karen Sparrow Manager, Plant Exports Regulation & Assurance 25 The Terrace Wellington Email: karen.sparrow@mpi.govt.nz</p>
España	<p>Ms. Jaime Camps Almiñana Head of Area Ministry of Economy and competitiveness (Spain) Email: JCamps@comercio.mineco.es</p>

País/Organización	Nombre y contacto del Miembro
Tailandia	<p>Ms. Kulpipith Chanbuey Standards officer, Office of Standards Development National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak Bangkok, 1900 Tel: (+662) 561 2277 Fax: (+662) 561 3357 Email: codex@acfs.go.th; kulpipith@acfs.go.th</p>
Reino Unido	<p>Mr. Ian Hewett Market Measures Trader Manager Email: ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk</p>
EE.UU.	<p>Mr. Dorian LaFond International Standards Coordinator Fruit and Vegetables Program Specialty Crop Inspection Division Agricultural Marketing Service U.S. Department of Agriculture Stop 0247, South Agriculture Building 1400 Independence Avenue, SW Washington, DC 20250-0247</p> <p>Mr. Samir K. Assar, Ph.D. Director Produce Safety Staff Office of Food Safety Food and Drug Administration Tel: +1 (240) 402-1636 Email: Samir.Assar@fda.hhs.gov</p>
FoodDrinkEurope	<p>Mr. Patrick Fox Manager Food Policy, Science and R&D Email: p.fox@fooddrinkeurope.eu</p>

ANEXO III

ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A los miembros y observadores que aún no lo hayan hecho, se les ruega proporcionar sus observaciones en el formato bosquejado en el Anexo del presente documento, a fin de facilitar la recopilación y la elaboración del documento.

(i) Observaciones generales

(ii) Observaciones específicas

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

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 **en negrita y subrayado**. El texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

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. Ello facilitaría la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos.

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 o enmienda propuesta, a fin de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.