



Tema 5 del programa

CX/FFV 15/19/7
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 EL KIWI

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por Nueva Zelanda)

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 reunión del CCFFV18¹ (Febrero 2014) se acordó solicitar a la CAC² la aprobación del Nuevo trabajo sobre una Norma para el Kiwi.³ Además, el comité también acordó establecer un GTE⁴, presidido por Nueva Zelanda y co-presidido por Irán y trabajando solo en inglés, para preparar un anteproyecto de norma, sujeto a aprobación por el CAC, para su circulación y comentarios en el Trámite 3 a considerar en su próxima reunión. La lista de participantes se proporciona en el Anexo II. La sesión de la CAC37 (Julio 2014) aprobó la propuesta del nuevo trabajo como se presentó por parte del CCFFV.⁵

Naturaleza de la norma

2. El anteproyecto ha sido preparado con base en el modelo general del Codex. Utiliza redacción de normas recientemente adoptadas para frutas y hortalizas frescas y de la *Propuesta de Modelo General para Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas* que aparece en el documento REP14/FFV, Apéndice X⁶.

3. El anteproyecto también hace uso de la norma FFV-46 de la CEPE relativa a la comercialización y control de calidad comercial del Kiwi⁷, y al folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Kiwi⁸.

Nombre de la norma

4. El nombre "kiwi" sigue al utilizado en la Norma de la CEPE y en el folleto de la OCDE.

¹ Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

² Comisión del Codex Alimentarius

³ REP13/FFV, párr 56 y Apéndice VIII

⁴ Grupo de Trabajo Electrónico

⁵ REP14/CAC, Apéndice VI

⁶ <http://www.codexalimentarius.org/committees-and-task-forces/en/?provide=committeeDetail&idList=14>

⁷ http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/fresh/FFV-Std/English/46Kiwifruit_2010.pdf

⁸ **Kiwifruit - Books - OECD iLibrary**, http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/kiwifruit_9789264044272-en-fr;jsessionid=rppvu54odn6p.x-oecd-live-02

1. Definición del Producto

5. La definición se basa en la redacción de la Norma FFV-46 de la CEPE. Algunos miembros propusieron que el rango de variedades se ampliara para incluir cualquier variedad derivada de *Actinidia* Lindl. y sus híbridos, con el fin de abarcar el rango de variedades exportadas y vendidas como kiwi, por ejemplo, híbridos de *A. Chinensis* y *A. rufa*. Otros, sin embargo, prefirieron mantener la lista de especies actual de la CEPE porque se refiere a productos con importancia en el comercio internacional. Las alternativas se pusieron en corchetes para su discusión más adelante.

6. Si la definición se amplía para incluir variedades de calibre pequeño, es necesario hacer posteriormente algunos cambios importantes en la norma. Estos se observan abajo.

7. La frase “también conocida como Actinidia o kiwi” se elimina ya que en todo el mundo se usan diversas denominaciones para el kiwi.

8. La última cláusula es una oración diferente.

2. Disposiciones relativas a la Calidad

2.1 Requisitos Mínimos

9. Los requisitos mínimos siguen la redacción de la Norma FFV-46 de la CEPE, excepto:

- Exento de daño causado por plagas se ha combinado con la sangría “prácticamente exentos de plagas” para seguir el modelo general del Codex.
- Daño causado por plagas se ha ampliado para incluir daño que afecta la apariencia general del producto.
- Algunos miembros consideraron que deberían permitirse frutos dobles o múltiples en la Categoría II, pero otros consideraron que esto permitiría que se incluyeran frutos muy deformados. Se puso entre corchetes una redacción alternativa, y “doble / múltiple” en el párrafo 2.3.3, para su discusión más adelante.
- Exento de humedad externa anormal se ha ampliado agregando “salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica”, siguiendo el modelo general del Codex.

2.2 Requisitos de Madurez

10. En el primer párrafo hemos modificado la redacción de la CEPE para enfatizar la importancia de las características organolépticas.

11. Existen varios cambios de redacción de la CEPE a la nota del segundo párrafo. Se eliminó la frase “para satisfacer este requisito” ya que aunque el grado de madurez específico sea mínimo, para algunas variedades esto puede no ser suficiente para lograr las características organolépticas satisfactorias.

12. En este párrafo también se han incluido las palabras “cosecha y/o” “normalmente”, las cuales fueron apoyadas por algunos miembros. La palabra “normalmente” tiene la intención de indicar la madurez sin el uso de sustancias químicas. Se colocó entre corchetes debido a que los miembros no estuvieron de acuerdo en su inclusión. Algunos miembros consideraron que si los productores cosechan el kiwi de manera temprana y utilizan sustancias químicas como el etileno para madurar, el kiwi no puede madurar adecuadamente y satisfacer las características organolépticas aplicadas por la norma. Otros miembros fueron de la opinión de que con un buen control, el etileno se puede utilizar exitosamente después de la cosecha, y la norma no excluiría su uso.

13. Se han incluido las palabras “un mínimo de” para permitir que el fruto alcance un nivel superior a 9.5 grados Brix.

2.3 Clasificación

14. La redacción sigue la norma FFV-46 de la CEPE, con los siguientes cambios menores.

15. En la Categoría “Extra” y la Categoría I, el término “cultivar” se ha incluido entre paréntesis después de “variedad”, para que sea consistente con la Definición. (También se hace el mismo cambio en las secciones posteriores de la norma.

16. En la Categoría I la frase “marcas de Hayward” se ha hecho plural para que concuerde con “líneas longitudinales” y se ha vuelto a redactar parcialmente para que sea más claro. En la Categoría II, la frase “más pronunciadas” se ha separado con un guión para evitar una posible ambigüedad.

17. En la Categoría II se ha agregado una referencia a la Sección 2.1 en el primer párrafo, siguiendo el modelo general del Codex. Se ha aclarado “Defectos de forma” incluyendo específicamente fruto doble / múltiple y achatado.

18. Se incorporaron variaciones para la variedad pequeña *Actinidia arguta*. En la Categoría Extra y la Categoría I, dichos frutos están exentos de las disposiciones relativas a la proporción del diámetro mínimo / máximo, y en la Categoría I y la Categoría II se redujo el área permitida de defectos en la piel.

2.3.3 Categoría II

19. Es difícil medir cortes pequeños cicatrizados o el tejido con rasguños / raspaduras, de modo que este ejemplo se ha eliminado.

3. Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres

20. La redacción sigue la Norma FFV-46 de la CEPE, excepto que el segundo párrafo ofrece dos opciones que se colocaron en corchetes para discutirse posteriormente. Algunos miembros recomendaron que no se deberían especificar los calibres mínimos debido a que los calibres mínimos dependen de la variedad; por ejemplo, si se ampliara el rango de especies listadas en la definición de producto, existirían variedades de kiwi que se clasificarían como pequeñas, cuyo rango en peso es de 30 a 80 g. También se recomendó que las disposiciones de homogeneidad no se deberían aplicar a las variedades pequeñas, ya que estas disposiciones fueron diseñadas para variedades (cultivares) de *A deliciosa* y *A chinensis*.

21. Otros miembros del grupo de trabajo, quienes quisieron dejar la definición original del producto, consideraron que se debería mantener la disposición que especifica los pesos mínimos para cada categoría.

4. Disposiciones relativas a las Tolerancias

22. Se utiliza la redacción del Codex, la cual sigue la Norma FFV-46 de la CEPE, excepto la frase introductoria “En todas las etapas de comercialización” que ha sido eliminada.

23. La redacción de esta y las siguientes secciones podría considerarse además en relación con la discusión de la propuesta de Modelo General para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.

4.1 Tolerancias de Calidad

24. La redacción sigue el modelo general del Codex. En particular, las frases introductorias de la Norma de la CEPE, “Una tolerancia total de” se han eliminado, y la oración (por ejemplo) “dentro de esta tolerancia no más de 0.5 por ciento en total puede estar compuesto de producto que satisfaga los requisitos de calidad de la Categoría II” se ha reemplazado por “o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última”. Esta redacción del Codex tiene el mismo efecto que la redacción de la CEPE.

4.2 Tolerancias de Calibre

25. El primer párrafo ofrece la redacción del modelo general del Codex y la redacción de la norma de la CEPE como alternativas. Algunos miembros estuvieron a favor de la redacción de la CEPE debido a que las tolerancias permitirían cualquier error que pudiera suceder durante la clasificación por calibre y el envasado, y por lo tanto, sería lo más simple posible y permitiría cualquier desviación de los requisitos de clasificación por calibre. Otros consideraron que esta redacción permitiría un rango de calibres demasiado amplio en el mismo envase.

26. Se agregó la redacción “si se clasifica por calibre”, como resultado de los cambios propuestos en la sección 3.

27. Se ha suprimido el segundo párrafo de la norma de la CEPE que especifica los pesos mínimos de tolerancia para cada categoría, para permitir que se cubran todas las variedades pequeñas de kiwi.

5. Disposiciones relativas a la presentación

5.1 Homogeneidad

28. Las disposiciones de la Norma de la CEPE y del modelo general del Codex son idénticas.

5.2 Envasado

29. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

6. Marcado o Etiquetado

6.1 Envases destinados al Consumidor

30. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

31. La redacción en esta sección generalmente sigue el modelo general del Codex. Las secciones 6.2.2 (Naturaleza del Producto) y 6.2.4 (Especificaciones Comerciales) incluyen la redacción de la Norma de la CEPE.

32. Se agregó la redacción “si están clasificados por calibre” en la sección 6.2.4, como resultado de los cambios propuestos en la sección 3.

7. Contaminantes

33. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

8. Higiene

34. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL KIWI

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades (cultivares) de kiwi [obtenidos del género *Actinidia* Lindl. y sus híbridos] / [obtenidos de *Actinidia chinensis* Planch. y *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson y sus híbridos], que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen los kiwis destinados 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, los kiwis deberán estar:

- enteros (pero sin pedúnculo);
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten a la pulpa y al aspecto general del producto;
- 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;
- ser de consistencia adecuadamente firme; no deberán estar blandos, resacos (arrugados) ni mojados;
- estar bien formados; [se excluyen los frutos dobles/múltiples] / [no se permiten frutos deformados; se permiten frutos dobles de forma regular].

2.1.1 El desarrollo y condición de los kiwis deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 REQUISITOS DE MADUREZ

Los kiwis deberán estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio que permita el desarrollo adecuado de sus características organolépticas.

La fruta en la cosecha y / o envasado deberá [normalmente] haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%, lo que deberá conducir a un mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

2.3 CLASIFICACIÓN

Los kiwis se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.3.1 Categoría “Extra”

Los kiwis de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad (cultivar).

El fruto deberá ser de consistencia firme y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

No deberán 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.

La relación entre el diámetro mínimo/máximo del fruto medido en su sección ecuatorial deberá ser igual o mayor de 0,8 [a excepción de las variedades (cultivares) de *A arguta*].

2.3.2 Categoría I

Los kiwis de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad (cultivar).

El fruto deberá ser de consistencia firme y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

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 (pero sin hinchazón o deformidades);
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 1 cm² [(0,75 cm² para los frutos de *A arguta*)];
- pequeñas “marcas Hayward” (líneas longitudinales) sin protuberancia;

La relación entre el diámetro mínimo/máximo del fruto medido en su sección ecuatorial deberá ser igual o mayor de 0,7 [a excepción de las variedades (cultivares) de *A arguta*.].

2.3.3 Categoría II

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

El fruto deberá ser de consistencia razonablemente firme y la pulpa no deberá mostrar ningún defecto serio.

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

- defectos de forma incluidos frutos achatados [dobles/múltiples];
- defectos de coloración;
- defectos de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 2 cm² [(1,25 cm² para los frutos de *A arguta*)];
- varias “marcas Hayward” más pronunciadas con una leve protuberancia;
- magulladuras leves.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del fruto.

[La siguiente disposición no se aplicará a las variedades (cultivares) de kiwi con un peso menor de 40 g.] / [El peso mínimo para la Categoría “Extra” será de 90 g, para la Categoría I será de 70 g y para la Categoría II será de 65 g.]

Para asegurar la homogeneidad de calibre, el rango de calibre entre el producto en el mismo envase no deberá superar:

- 10 g para los frutos [que pesen entre 40 g y] / [que pesen menos de] 85 g;
- 15 g para los frutos que pesen entre 85 y 120 g;
- 20 g para los frutos que pesen entre 120 y 150 g;
- 40 g para los frutos que pesen 150 g o más.

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”

El 5%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre que no deberá ser mayor al 2%.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías (si están clasificados por calibre), el 10%, en número o en peso, [de los kiwis que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.]

Para todas las categorías (si están clasificados por calibre): se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, [de los kiwis 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 kiwis del mismo origen, variedad (cultivar) calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los kiwis deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹, 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.

Los kiwis 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 los kiwis. 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 (cultivar).

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.

Para el producto transportado a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad o cultivar (facultativo).

¹ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

² 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 (si están clasificados por calibre) expresado por el peso mínimo y máximo del fruto;
- Número de frutos (facultativo).

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

País	Nombre	Posición	Afiliación	Correo electrónico
Argentina	Silvia Santos	Coordinator	Dept of Agriculture	ssantos@senasa.gov.ar; codex@minagri.gob.ar
Brasil	Andre Luiz Bispo Oliveira	Inspector	Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply	andre.oliveira@agricultura.gov.br
Chile	Marcela Faundez Vidal	National Coordinator	Ministry of Agriculture	marcela.faunfezv@sag.gob.cl
Unión Europea	Codex Contact Point		European Commission	codex@ec.europa.eu
Alemania	Ms Ulrike Bickelmann	Head of Division	Federal Office of Agriculture & Food	ulrike.bickelmann@ble.de
Grecia	Efthymia Skourogianni		Dept of Food Quality Control	ax2u051@minagric.gr
Grecia	Charikleia Dimakou		Dept of Food Quality Control	ax2u023@minagric.gr; codex@efet.gr
Italia	Antonio Fadavi		Ministry of Agriculture	a.fallacara@politicheaagricole.it
Italia	Pellegrini Deleso		Ministry of Agriculture	p.deieso@politicheaagricole.it
Irán	Maziar Faghin Nasiri	Postharvest Physiology of Citrus & Kiwifruit	Iran Citrus Research Institute	mznasiri@yahoo.com
Irán	Nadia Ahmadi	Secretary CCFV	Institute of Standards & Industrial research	nady.ahmadi@yahoo.com
Irán	Darab Hassani	Head of CCFV	Ministry of Agriculture	hassanida@gmail.com
Irán	Javad Fattahi Moghaddam	Postharvest Physiology of Citrus & Kiwifruit	Iran Citrus Research Institute	jfattahim@yahoo.com
Japón	Ms Asako Kasai	Section Chief	Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries	asako_kaksai@nm.maff.go.jp; codex_maff@nm.maff.go.jp
México	Gabriela Jimenez Rodriguez	Sub Director	SAGARPA	gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx; codexmex@economia.gob.mx
Países Bajos	Mr Fred Jacobs	Specialist Quality Fruit & Veg	KCB	f.jacobs@kcp.nl
Sudáfrica	Mr Mooketsi Mosome	Manager	Dept of Agriculture, Forestry & Fisheries	MooketsiMo@daff.gov.za
Sudáfrica	Ms Tebogo Chipane	Chief	Dept of Agriculture, Forestry & Fisheries	TebogoC@daff.gov.za
España	Jaime Camps Alminana	Head of Area	Ministry of Economy and Competitiveness	JCamps@comercio.mineco.es
Reino Unido	Mr Ian Hewett	Market Measures Trader Manager	Dept for Environment, Food & Rural Affairs	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk

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.