



**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**

**PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**(Comentarios de Ghana, India, Kenya, México, Suiza, Tailandia, Estados Unidos de América y la Unión Europea)**

## GHANA

Ghana apoya que se amplíe el uso de bases de datos fuente para nombres botánicos, incluyendo la base de datos GRIN. Se aceptaría cualquier nombre y atributo aprobados científicamente que pudieran no encontrarse en la base de datos GRIN.

**Fundamento:** Esto ayudará a lograr un consenso durante la elaboración de las normas y minimizará los textos prescriptivos.

## INDIA

### **Comentarios generales:**

La India agradece el trabajo iniciado por el GTE. El GTE ha propuesto cambios detallados en el documento base, la India apoya la propuesta.

## KENYA

### **COMENTARIO GENERAL**

Kenya agradece el trabajo realizado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por los Estados Unidos para plantear el documento de trabajo a los miembros del Codex y obtener sus comentarios.

### **INTRODUCCIÓN**

- Este Modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV).
- El Modelo General se deberá seguir cuando se elaboren Normas Codex/FFV nuevas o se revisen las existentes. Se permitirá la utilización de otros textos apropiados en el Modelo General para reflejar las características individuales de las frutas y hortalizas frescas.

### **COMENTARIOS ESPECÍFICOS**

Kenya propone que el “inciso 1” de abajo sea el “ALCANCE” de la norma ya que no define el producto, sino que proporciona el alcance del producto que va a ser cubierto en el cuerpo de la norma. Esto es consistente con el formato de borrador de las normas del Codex como se estipula en el manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius en su 23.ª Edición. Esto también alterará todos los incisos en esta norma, de modo que el inciso 1 será el “alcance” y el inciso 2 será la “descripción” “definición”, etc.

## 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO ALCANCE

Esta Norma se aplica a ~~[parte del producto que se normaliza]~~ {de variedades comerciales (cultivares) de nombre común del producto} obtenidos/as de {nombre botánico en latín *en cursiva*<sup>6</sup> seguido, si es necesario, del nombre del autor} que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. ~~[Se excluyen los/las {nombre común del producto} destinados/as a la elaboración industrial]<sup>7</sup>.~~

{De acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica el nombre taxonómico cuyo rango es inferior a la especie (por ejemplo, variedades, subespecies, forma) debe ser seguido sólo por el nombre del autor del rango más bajo. Ejemplo: *Apium graveolens* L. pero *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sin la letra L. después de *Apium graveolens*.)}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

**Comentario:** Eliminar como se muestra y abrir los corchetes para que se lea “Esta Norma se aplica a las variedades comerciales (cultivares) de nombre común del producto obtenidos/as de..”

### 2.0 Definición del producto

**Comentario:** Proponemos el inciso 2 para que sea la definición del producto.

**Justificación:** Para que sea consistente con otras normas del Codex y los textos relacionados. Por lo tanto, la numeración de los incisos siguientes cambia en consecuencia.

#### COMENTARIO GENERAL:

Proponemos el reemplazo de “debe” por “deberá” en este borrador de norma.

**Justificación:** Para ser consistente con el lenguaje de las normas del codex.

## 2. 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

### 2.3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

#### 2.3.1.1 REQUISITOS MÍNIMOS de Madurez / Desarrollo

### 2.3.2 CLASIFICACIÓN

{De conformidad con <la sección “3 – disposiciones relativas a la clasificación por calibres” (cuando corresponda) y > Sección “4 – Disposiciones relativas a las tolerancias y con los/las {nombre del producto} se clasifican en la(s) siguiente(s) categoría(s)”}

**Comentario:** Proponemos abrir los corchetes.

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

#### 2.3.2.1 Categoría “Extra”

#### 2.3.2.2 Categoría

#### 2.3.2.3 Categoría II

## 3-4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

(Nombre del producto) pueden ser clasificado/a(s) por diámetro, conteo o peso de conformidad con las prácticas comerciales existentes. {Cuando se clasifica(n) de acuerdo con las prácticas comerciales pre-existentes, el envase debe ser etiquetado con el calibre y el método utilizado}

**Comentario:** Proponemos la apertura de los corchetes.

- (A) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos por envase. ~~{de acuerdo con el siguiente cuadro}. [El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.]~~

**Comentario:** Eliminar como se muestra en el inciso A anterior.

- (B) Cuando se clasifica por diámetro, el calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por el rango de diámetro por envase {de acuerdo con el siguiente cuadro}. El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.

#### 4.5 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

##### 4. 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

###### 4. 5.1.1 Categoría “Extra”

###### 4. 5.1.2 Categoría I

###### 4. 5.1.2 Categoría II

##### 4. 5. 2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

#### 5.6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### 5.6.1 HOMOGENEIDAD

##### 5.6.2 ENVASADO

###### 5. 6.2.1 Descripción de los Envases

#### 6.7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

##### 6.7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

###### 6. 7.1.1 Naturaleza del Producto

###### 6. 7.1.2 Origen del Producto

##### 6.7.2 EVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

###### 6.7.2.1 Identificación

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

**Comentario:** Proponemos que el código de identificación no sea facultativo para su fácil trazabilidad.

<Envasador y/o expedir/exportador: Nombre y dirección física (por ejemplo, calle / ciudad / región / código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o una marca en calve reconocida oficialmente por la autoridad nacional.

###### 6.7.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto <-nombre de la variedad-[y/o tipo comercial] (~~facultativo~~)>

**Comentario:** Proponemos abrir los corchetes y borrar facultativo ya que el nombre de la variedad y/o tipo comercial va a ser indicado para facilitar el comercio.

###### 6.7.2.3 Origen del producto

###### 6. 7.2.4 Especificaciones comerciales

###### 6. 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

#### 7.8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### 8.9 CONTAMINANTES

##### 8.9.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

##### 8.9.2 OTROS CONTAMINANTES

#### 9.10. HIGIENE

~~9. 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.

~~9. 10.2~~ El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

#### 10.11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

**MÉXICO**

México solicita al Secretariado del CCFFV y a los países miembros, consideren la importancia de incorporar al Proyecto de Modelo General de normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas un **Anexo Informativo relativo a la terminología comúnmente utilizada para desarrollar normas Codex sobre frutas y Hortalizas**, el cual se incluye para los efectos de consenso.

**PROPUESTA DE MÉXICO PARA INCLUIR UNA SECCION RELACIONADA CON TERMINOLOGÍA AL PROYECTO DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS****Anexo Informativo: Terminología comúnmente utilizada en la elaboración de Normas Codex del CCFFV****Objetivo de la propuesta**

La finalidad del presente apéndice informativo del Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, es el de establecer una forma de expresión común a las personas involucradas con mayor frecuencia en estas actividades, desde uso y desarrollo de los términos y las normas Codex para frutas y hortalizas hasta las actividades de producción, manejo y comercialización de la fruta en estado fresco.

Comprende definiciones relativas en el siguiente orden:

- 2.1 Clasificación botánica**
- 2.2 Maduración de las frutas**
- 2.3 Partes que constituyen una fruta**
- 2.4 Características de la fruta**
- 2.5 Defectos en frutas**
- 2.6 Comercialización**
- 2.7 Cosecha y envasado**
- 2.8 Transporte**
- 2.9 Inspección**

El trabajo llevado a cabo por la Delegación Mexicana se describe a continuación:

**2 TERMINOLOGÍA****2.1 TERMINOLOGÍA RELATIVA A LA CLASIFICACIÓN BOTÁNICA****2.1.1 Familia**

Unidad en la clasificación de las categorías taxonómicas que comprende un conjunto de géneros, los cuales tienen en común diversos caracteres importantes. El nombre de cada familia se escribe con la terminación "-áceas".

**2.1.2 Género**

Conjunto de especies que tienen en común varios caracteres. El género comprende seres que no son capaces de reproducirse entre sí cuando pertenecen a especies distintas, ya sea porque la fecundación es imposible o porque se producen individuos estériles llamados híbridos. El nombre de cada género se escribe con mayúscula inicial y se subraya.

**2.1.3 Especie**

Es un grupo de organismos similares, íntimamente relacionados en el aspecto estructural y funcional, los cuales se reproducen de manera natural unos con otros. Los nombres de las especies se escriben siempre con minúsculas y subrayados.

**2.1.4 Variedad**

En cada uno de los grupos en que se dividen algunas especies y que se distinguen entre sí por ciertos caracteres hereditarios, no suficientes para considerar que se trata de una especie distinta.

## **2.2 TERMINOLOGÍA RELATIVA A LA MADURACIÓN DE LAS FRUTAS**

### **2.2.1 Respiración**

Proceso bioquímico en el cual las células de las frutas consumen oxígeno para transformar los azúcares simples y obtener energía, liberando bióxido de carbono y agua.

### **2.2.2 Madurez fisiológica o punto sazón**

Parte del período de maduración de las frutas en el cual son susceptibles, en condiciones apropiadas, de seguir transformándose y alcanzar la madurez de consumo. En este período las frutas pueden ser cosechadas, pero si el corte se efectúa antes, la maduración se vuelve muy irregular.

### **2.2.3 Madurez de consumo**

Estado fisiológico en el cual la fruta presenta las características físicas, químicas y sensoriales apropiadas para ser consumida.

### **2.2.4 Senescencia**

Período en el cual los cambios bioquímicos ocurridos en la fruta, hacen que en ésta se observen reblandecimientos y otros cambios en la estructura y color de la pulpa, adquiriendo un estado poco apropiado para el consumo.

### **2.2.5 Climaterio**

Período en el cual algunas frutas aumentan su velocidad de respiración, la cual alcanza un "clímax" y después, disminuye gradualmente.

### **2.2.6 Frutas climatéricas**

Frutas que, después de ser cosechadas, presentan un período en el cual aumentan su velocidad de respiración hasta alcanzar un "clímax", por lo cual pueden madurar en forma notable después de cosechadas.

### **2.2.7 Frutas no climatéricas**

Frutas que, al ser cosechadas, disminuyen considerablemente su actividad respiratoria, por lo que su estado de madurez no varía en forma notable después de cosechadas.

## **2.3 TERMINOLOGÍA A LAS PARTES QUE CONSTITUYEN UNA FRUTA**

### **2.3.1 Fruta**

En el sentido botánico, es la parte de la planta que contiene las semillas.

Consiste esencialmente del ovario fecundado y desarrollado, pero también puede incluir a otras partes que estén conectadas con el ovario. Está constituida por el pericarpio y las semillas.

### **2.3.2 Pericarpio**

Parte de la fruta que envuelve y protege a las semillas. Se origina de la transformación de las paredes del ovario y consta de tres partes que son epicarpio, mesocarpio y endocarpio.

### **2.3.3 Epicarpio (cáscara u hollejo)**

Capa que se origina de la transformación de la epidermis externa del ovario y constituye lo que conocemos con el nombre de cáscara u hollejo.

### **2.3.4 Mesocarpio**

Se origina de la transformación del parénquima clorofílico del ovario y en muchas frutas es carnoso y adquiere gran desarrollo, acumulando grandes cantidades de agua, almidón, azúcares, ácidos orgánicos y otras sustancias. Constituye lo que se conoce con el nombre de "pulpa".

### **2.3.5 Endocarpio**

Capa que se origina de la transformación de la epidermis interna del ovario y tapiza la cavidad que contiene las semillas. Muchas frutas carecen de endocarpio y entonces las semillas se encuentran repartidas en el mesocarpio

### 2.3.6 Semilla

Es el óvulo fecundado, transformado y maduro de las plantas fanerógamas. Asimismo, es la parte de estos vegetales que tienen como función perpetuar la especie.

### 2.3.7 Almendra

Parte interna de las semillas de las frutas drupáceas, contiene al embrión y diversas cantidades de materiales de reserva.

### 2.3.8 Flavedo

Este término sólo se usa en cítricos. El flavedo es el epicarpio pigmentado (cáscara) de estos frutos.

### 2.3.9 Albedo

Este término sólo se usa en cítricos. El albedo es el mesocarpio de color blanco que se encuentra entre el epicarpio (cáscara) y endocarpio (gajos) de los cítricos.

### 2.3.10 Pedúnculo

Parte de la fruta que la mantiene unida a la planta

### 2.3.11 Ápice

Parte de la fruta opuesta al sitio de localización del pedúnculo

### 2.3.12 Ruezno

Con este término se designa al pericarpio de la nuez.

### 2.3.13 Racimo

Conjunto de frutas unidas a un eje común

## 2.4 TERMINOLOGÍA RELATIVA A LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FRUTA

### 2.4.1 Consistencia

Grado de firmeza que presenta la fruta

### 2.4.2 Diámetro polar

Es aquél que se mide por el centro de la fruta, longitudinalmente de la base del pedúnculo al ápice.

### 2.4.3 Diámetro ecuatorial

Es aquél que se mide perpendicularmente al diámetro polar de una fruta en su sección mayor.

### 2.4.4 Tamaño

Es el grado de desarrollo en volumen de una fruta

### 2.4.5 Fruta bien desarrollada

Es aquélla que presenta las características físicas y químicas propias de la especie y variedad a que corresponde.

### 2.4.6 Fruta entera

Fruta libre de cualquier mutilación, daño o herida que propicie su falta de integridad.

### 2.4.7 Fruta limpia

Fruta libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.

### 2.4.8 Fruta sana

Fruta libre de enfermedades, heridas, pudriciones, daños producidos por insectos u otras plagas, libre de insectos vivos o muertos o sus larvas.

### 2.4.9 Fruta en estado fresco

Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

### 2.4.10 Homogeneidad o uniformidad

Términos utilizados para denotar que la fruta presenta características de forma, tamaño y color muy parecidos.

## **2.5 TERMINOLOGÍA RELATIVA A LOS DEFECTOS EN FRUTAS**

### **2.5.1 Defectos según su grado de ataque**

#### **2.5.1.1 Defecto**

Es cualquier deterioro que afecte la apariencia o utilidad de la fruta.

#### **2.5.1.2 Defecto menor**

Es aquél que no afecta en forma considerable la aceptación de la fruta por el consumidor. Puede consistir en rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol y otros defectos que sean superficiales y de escasa extensión.

#### **2.5.1.3 Defecto mayor**

Es aquél que sin ser crítico, reduce en forma considerable la aceptación de la fruta por el consumidor. Puede presentarse como evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otras que no afecten la pulpa de la fruta.

#### **2.5.1.4 Defecto crítico**

Es aquél que afecta la pulpa de la fruta y puede ocasionar el rechazo de la misma por el consumidor. Puede consistir en estados avanzados de ataque de plagas o enfermedades, grietas, heridas no cicatrizadas y otros daños que afecten a la pulpa de la fruta.

#### **2.5.1.5 Unidad defectuosa**

Es la que presenta uno o más defectos

#### **2.5.1.6 Unidad defectuosa menor**

Es aquélla que presenta uno o más defectos menores, pero no defectos mayores o críticos.

#### **2.5.1.7 Unidad defectuosa mayor**

Es aquélla que presenta uno o más defectos mayores y que además puede presentar defectos menores, pero no defectos críticos.

#### **2.5.1.8 Unidad defectuosa crítica**

Es aquella que presenta uno o más defectos críticos y también puede presentar defectos mayores y menores.

### **2.5.2 Defectos según su origen**

#### **2.5.2.1 Genético - Fisiológico**

Ocurren como resultado de anormalidades hereditarias o como efecto de condiciones ambientales desfavorables durante el crecimiento y maduración de la fruta.

#### **2.5.2.2 Entomológico**

Son causados por las actividades propias de los insectos como alimentación, ovoposición y picaduras.

#### **2.5.2.3 Microbiológico**

Son causados por hongos, bacterias, levaduras o virus.

#### **2.5.2.4 Mecánico**

Son causados por la manipulación inadecuada de las frutas durante la cosecha y postcosecha de las mismas.

#### **2.5.2.5 Meteorológico**

Son ocasionados por diversos fenómenos atmosféricos, como granizo, lluvia, viento y heladas.

### **2.5.3 Defectos más comunes**

#### **2.5.3.1 Deformación**

Consiste en la alteración de la forma de las frutas con relación a la que corresponde a su especie o variedad.

### 2.5.3.2 Variación de color

Consiste en la formación de áreas en la cáscara con colores diferentes a los que corresponden a una fruta, según su estado de madurez, especie o variedad.

### 2.5.3.3 Daño por araña roja

Este daño se presenta en granada, aguacate y, sobre todo, en cítricos. Es causado por diversas especies del género *Tetranychus* que dañan a las células de la cáscara de los frutos. En frutos atacados por *Tetranychus sexmaculatus* (Riley) se forman manchas blancas o plateadas, mientras que en el ataque de *Brebipalpus californicus* se forman manchas oscuras con placas de cicatrización corchosas.

### 2.5.3.4 Negrilla

Se da este nombre al daño producido en cítricos por el ácaro "arador" (*Phyllocoptruta oleivora*), el cual pica las células epidérmicas del fruto y provoca que éstas adquieran un color bermejo (pardo - negruzco) ocasionado por la oxidación de los aceites que salen de las células atacadas por el ácaro.

En ocasiones también se designa como "negrilla" a la fumagina ocasionada por hongos del género *Capnodium* (véase 2.5.3.7).

### 2.5.3.5 Antracnosis

Enfermedad fungosa que, al atacar los tallos, hojas y frutos de diversas plantas, ocasiona lesiones típicas necróticas de color café o más oscuras, que pueden abarcar amplias superficies. Es causado por hongos pertenecientes a los géneros *Colletotrichum*, *Glomerella*, *Gloeosporium*, *Gnomonia*, *Marssonina*, *Mycosphaerella*, *Neofabrae* y *Pseudopeziza*.

### 2.5.3.6 Cenicilla

Con este término se acostumbra designar a las enfermedades causadas por algunos hongos, los cuales al desarrollarse en la superficie de los tejidos vegetales afectados, forman capas muy finas de aspecto pulverulento.

### 2.5.3.7 Fumagina

Enfermedad que afecta la superficie de algunas frutas tropicales y subtropicales. Es causada por la fijación en forma de película del micelio del hongo *Capnodium* sp., el cual forma manchas con apariencia de capas de tizne.

### 2.5.3.8 Melanosis

Enfermedad común en cítricos causada por el hongo *Diaporthe citri* Wolf. Al inicio se manifiesta en forma de pequeñas manchas superficiales o pústulas de células gomosas distribuidas en áreas irregulares, que pueden formar costras ásperas de color oscuro.

### 2.5.3.9 Pudrición

Es la destrucción y descomposición de las células y tejidos de la fruta, con producción de olores y sabores extraños ocasionados por la invasión de microorganismos.

### 2.5.3.10 Pudrición seca

Pudrición ocasionada por la invasión de hongos.

### 2.5.3.11 Pudrición blanda

Pudrición ocasionada por la invasión de bacterias.

### 2.5.3.12 Pudrición del extremo peduncular

Pudrición causada por hongos o bacterias que atacan a los frutos en la base del pedúnculo y, en muchos casos, penetran hasta alcanzar la pulpa y las semillas de las frutas.

### 2.5.3.13 Costras

Cortezas que se forman sobre la cáscara de las frutas.

### 2.5.3.14 Magulladuras

Reblandecimiento o manchas en la cáscara o pulpa ocasionadas por golpes, compresiones, ligaduras fuertes en los envases u otras causas.

#### 2.5.3.15 Picaduras

Son heridas más o menos profundas ocasionadas por medios mecánicos o por depredadores como aves, roedores u otros.

#### 2.5.3.16 Raspaduras

Son lesiones causadas en la cáscara de las frutas, por un roce violento. Cubren áreas irregulares en la superficie.

#### 2.5.3.17 Herida cicatrizada

Es cualquier lesión penetrante que ha formado un tejido de restauración para cerrar la lesión.

#### 2.5.3.18 Herida no cicatrizada

Es cualquier lesión penetrante que no ha restablecido sus tejidos, de tal manera que la pulpa queda desprotegida contra el medio ambiente.

#### 2.5.3.19 Oleocelosis

Se presenta en la cáscara de los cítricos cuando se rompen celdillas de aceite localizadas en el flavedo. Este defecto se produce generalmente por corte en horas inadecuadas o por mal manejo. No se detecta fácilmente el mismo día que se produce, normalmente aparece después de un día.

#### 2.5.3.20 Grietas

Son hendiduras en las frutas ocasionadas por acciones mecánicas, fisiológicas o meteorológicas. Pueden estar cicatrizadas o no cicatrizadas.

#### 2.5.3.21 Quemaduras de sol

Es el cambio de color en algunas áreas de la superficie de las frutas ocasionados por exposición excesiva al sol.

#### 2.5.3.22 Quemaduras de látex

Es el cambio de color causado por el escurrimiento del látex sobre la cáscara de algunas frutas. Se manifiesta como un oscurecimiento en la parte afectada.

#### 2.5.3.23 Daño por granizo

Se produce por la acción del granizo y se presenta como daños múltiples en la superficie y/o pulpa.

#### 2.5.3.24 Daño por frío

Puede ser ocasionado por refrigeración deficiente. Se manifiesta de diversas formas, tales como decoloración, oscurecimiento externo e interno, reblandecimiento y otras.

#### 2.5.3.25 Materia extraña

Está constituida por la presencia de cualquier tipo de materia ajena a la fruta, como tierra, tallos, ramas, hojas, excrementos de animales y otras impurezas.

## 2.6 TERMINOLOGÍA RELATIVA A LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS

### 2.6.1 Comercialización

En este término quedan incluidas todas las operaciones de compra-venta que se realizan para desplazar los productos desde las zonas de producción a los centros de consumo.

### 2.6.2 Canal de comercialización

Es la vía utilizada entre el productor y comprador, para hacer llegar el producto al consumidor.

### 2.6.3 Detallista

En la persona que acude a los mayoristas o medio mayoristas para la compra de productos que después vende al consumidor final.

### 2.6.4 Mayorista

Persona que adquiere grandes volúmenes de producto directamente del productor o de un intermediario, para distribuirlo cuando las condiciones del mercado sean las adecuadas.

- 2.6.5 Intermediario  
Persona dedicada a la compra de productos al mayoreo y medio mayoreo para después distribuirlos a las centrales de abasto.
- 2.6.6 Almacenamiento  
Es la retención de un producto en un establecimiento acondicionado para su custodia o venta.
- 2.6.7 Centro de acopio  
Lugar destinado a la recopilación de diferentes productos agrícolas, de donde posteriormente se distribuyen a las centrales de abasto.
- 2.6.8 Central de abasto  
Lugar destinado para la venta directa de los productos al consumidor.
- 2.6.9 Mercado local  
En este concepto se comprenden las operaciones de compra-venta de productos comercializados dentro de una zona de producción.
- 2.6.10 Mercado regional  
Dentro de este concepto se comprenden las operaciones de mercado de los productos que se efectúan en una zona ó área de influencia y que en su totalidad conforman al mercado nacional.
- 2.6.11 Mercado nacional  
Esta denominación comprende la totalidad de las transacciones comerciales que se llevan a cabo en todo el país.
- 2.7 TERMINOLOGÍA RELATIVA A LA COSECHA Y ENVASADO DE FRUTAS**
- 2.7.1 Cosechar  
Operación de corte y recolección de productos agrícolas.
- 2.7.2 Fumigar  
Exposición de la fruta a la acción de un agente químico apropiado para la prevención o eliminación de plagas o enfermedades.
- 2.7.3 Envase de recolección  
Envase utilizado en el campo que generalmente consiste en un recipiente de madera, plástico, lona u otro material, en donde se coloca la fruta durante la cosecha.
- 2.7.4 Manipulación  
Es cualquier tipo de maniobra a que se someta la fruta, ya sea a granel o envasada, en cualquier momento, desde la cosecha hasta el consumo.
- 2.7.5 Preselección  
Operación manual, rápida o superficial de separación de materia extraña y productos con deficiencias de calidad muy evidentes.
- 2.7.6 Selección  
Operación mecánica o manual de separar productos que reúnen ciertas características de calidad, como tamaño, forma, color y grado de madurez.
- 2.7.7 Clasificación  
Operación que consiste en separar la fruta en grados de calidad.
- 2.7.8 Lavado  
Operación mediante la cual la fruta es limpiada con agua para remover las impurezas o materia extraña que está adherida a ella.
- 2.7.9 Encerado  
Consiste en aplicar una capa fina de cera natural o sintética a la fruta para darle mayor vida útil y mejorar su apariencia.

#### 2.7.10 Deverdizado

Consiste en acelerar la manifestación de los pigmentos amarillos debido a la destrucción de la clorofila.

#### 2.7.11 Pintado

Consiste en darle color a la fruta con colorantes de origen vegetal para mejorar su presentación.

#### 2.7.12 Envasado

Mediante esta operación se coloca el producto en forma adecuada dentro de un envase apropiado.

#### 2.7.13 Colmo o sobrellenado

Cantidad de fruta que sobrepasa la capacidad del envase.

#### 2.7.14 Etiquetado

Operación que consiste en colocar una etiqueta que identifica plenamente al producto.

#### 2.7.15 Estibar

Operación mediante la cual se acomodan ordenadamente los envases que contienen algún producto.

#### 2.7.16 Empacadora

Local en donde se efectúa la selección, clasificación y envasado del producto.

### 2.8 TERMINOLOGÍA RELATIVA AL TRANSPORTE

#### 2.8.1 Transporte

Transferencia de un producto a través de diversas vías desde las zonas de producción hasta el consumidor final.

#### 2.8.2 Transporte a granel

Forma de transportar los productos colocados en el medio de transporte sin ningún envase o embalaje y así trasladados a los centros de distribución.

#### 2.8.3 Transporte de producto envasado

Forma de transportar los productos colocados en envases, los que, a su vez, son estibados ordenadamente en el medio de transporte para ser trasladados a los centros de distribución.

#### 2.8.4 Transporte refrigerado

Es el medio de transporte que cuenta con equipo de refrigeración adecuado. Este transporte se usa para trasladar productos perecederos a grandes distancias, con objeto de conservar mejor las características de tales productos.

#### 2.8.5 Transporte no refrigerado

Es el medio de transporte que no cuenta con equipo de refrigeración. Este tipo de transporte se usa para trasladar productos perecederos a través de distancias cortas (menores a 1000 km).

### 2.9 TERMINOLOGÍA RELATIVA A LA INSPECCIÓN

#### 2.9.1 Inspección

Proceso que consiste en medir, examinar, ensayar o comparar de algún modo la unidad en consideración con respecto a las especificaciones establecidas.

#### 2.9.2 Unidad de producto

Es aquella que se inspecciona para determinar su clasificación. Puede estar constituida por un sólo artículo, una docena, un juego o un embarque de producto.

#### 2.9.3 Plan de muestreo

Procedimiento mediante el cual se determina el número de unidades que se van a inspeccionar, así como el criterio para aceptar un lote.

#### 2.9.4 Calidad del fruto u hortaliza

Es el conjunto de características de un producto que sirve para diferenciar unas unidades de otras y que tienen significado en la aceptación del mismo por el consumidor.

## SUIZA

### (i) Comentarios Generales

Suiza participó en el grupo de trabajo electrónico y desea agradecer a los EE UU por liderar la discusión. En general, apoyamos las recomendaciones hechas por el grupo de trabajo electrónico. Sin embargo, tenemos algunos comentarios específicos sobre algunas partes de la propuesta que nos gustaría que los miembros del Codex establecieran para su consideración.

### (ii) Comentarios Específicos

#### Sección 2.2.3: Disposiciones relativas a la Calidad para la Categoría II

Dependiendo del producto, puede que aún los defectos menores que afectan la pulpa no sean deseables. Para cada producto, los niveles de defecto aceptables que afectan la pulpa deben determinarse de manera individual. Por lo tanto, Suiza propone las siguientes correcciones a la sección 2.2.3:

##### 2.2.3 Categoría II

- $\leq$  la pulpa debe estar libre de defectos mayores  $\geq$

#### Sección 4: Disposiciones relativas a las tolerancias

Uno de los temas más controversiales del grupo de trabajo electrónico es el relacionado con las tolerancias de calidad. El grupo de trabajo electrónico propone una tolerancia de 1% para descomposición, podredumbre leve y / o descomposición interna [referida de aquí en adelante como “descomposición”] en la categoría Extra, y una tolerancia del 3% en las Categorías I y II. Las tolerancias propuestas exceden los niveles de tolerancia utilizados actualmente en las Normas del Codex, así como las tolerancias de la CEPE (0, 1 y 2% respectivamente).

Las normas del Codex se aplican en la etapa de control de exportación. Si en esa etapa ya se ha descubierto la descomposición, el exportador toma un enorme riesgo de que ocurra la proliferación descontrolada durante la transportación, lo cual puede destruir el lote completo. Los productos especialmente sensibles, como las fresas, moras o cerezas tienen que ser inspeccionadas con sumo cuidado para detectar la descomposición y deterioro rápido de todo el lote. Por lo tanto, las normas de alta calidad con márgenes estrictos de tolerancia son indispensables.

La categoría Extra es la categoría más costosa y solo debe contener productos de calidad superior con el fin de justificar su precio elevado, lo cual excluye cualquier descomposición. Por supuesto que nunca puede ser descartado un solo fruto u hortaliza con descomposición. Sin embargo, utilizando métodos normales de muestreo es poco probable encontrar un fruto u hortaliza con descomposición. Además, si la descomposición en un lote de categoría Extra ocurriera, siempre es posible clasificarla en la siguiente categoría más baja o reclasificarla. Lo que es más, los frutos y hortalizas solo con descomposición ya son aceptados en la etapa de control de importación sin una mención específica en la respectiva norma.

Las normas de calidad acordadas internacionalmente, como las normas del Codex, que producen pérdidas financieras importantes a la parte importadora debido a las altas tolerancias de descomposición, probablemente tengan que ser reemplazadas por normas privadas que impongan requisitos más estrictos.

Por estas razones, Suiza propone las siguientes correcciones a la sección 4 del Modelo de Norma del Codex:

##### 4.1.1 Categoría “Extra”

(...) ~~Se incluye el uno por ciento [1.0%] de tolerancia para descomposición, podredumbre leve y / o descomposición interna.~~ **El producto no debe estar afectado por descomposición, podredumbre leve y / o descomposición interna.** (...)

##### 4.1.2 Categoría I

(...) Se incluye el ~~tres por ciento [3.0%]~~ **uno por ciento [1.0%]** de tolerancia para descomposición, podredumbre leve y / o descomposición interna. (...)

##### 4.1.2 Categoría II

(...) Se incluye el ~~tres por ciento [3.0%]~~ **dos por ciento [2.0%]** de tolerancia para descomposición, podredumbre leve y / o descomposición interna

#### Sección 6.1: Envases destinados al Consumidor (6.1.2: Origen del Producto)

El origen de un producto es una fuente importante de información para el consumidor. También permite que el país productor distinga su producto del producto de los países competidores. Suiza, por lo tanto, apoya totalmente la proposición hecha por el grupo de trabajo electrónico de declarar el origen del producto en los envases destinados al consumidor.

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

Se establece que los documentos deben acompañar físicamente a las mercancías. Sin embargo, esto no refleja el uso de las soluciones electrónicas disponibles ahora, como por ejemplo códigos EAN y chips RFID que pueden reemplazar los documentos en papel. Por lo tanto, Suiza propone las siguientes correcciones a la sección 6.2:

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

(...)

<Para {nombre del producto} transportado a granel (carga directa en un vehículo de transporte), estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y adjuntar en una posición visible dentro del vehículo de transporte, **a menos que el documento sea reemplazado por una solución electrónica. En ese caso, el código de identificación debe poderse leer mediante una máquina y ser fácilmente accesible.**>

## Sección 7: Aditivos Alimentarios

Los aditivos alimentarios son controlados por la respectiva norma del Codex (norma horizontal). Las normas de producto de FFV no deberían interferir con las normas horizontales, ya que no es de nuestra competencia hacerlo así. Es suficiente con meras referencias a las normas horizontales del Codex. Por lo tanto, Suiza propone reemplazar en su totalidad la sección 7 como sigue:

### 7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

*{la sección completa se reemplaza por la siguiente oración}*

{Nombre del producto} deberá cumplir con aquellos niveles de aditivos alimentarios establecidos por el Comité del Codex Alimentarius para este producto.

## TAILANDIA

Tailandia agradece el trabajo realizado por el grupo de trabajo liderado por los EE UU. En general, estamos de acuerdo con el contenido principal del borrador. Sin embargo, queremos comentar sobre puntos específicos como sigue:

### Comentarios generales

Queremos solicitar la aclaración acerca de si será borrado el texto sobre el uso de {texto} y <texto> incluyendo pies de página. Ya que consideramos que sería de utilidad mantener estos textos según lo que se define en el modelo propuesto del CCFFV (REP 14/ FFV Apéndice X).

### INTRODUCCIÓN

Estamos de acuerdo con el nuevo texto y queremos incluir una frase adicional para enfatizar la necesidad de seguir las disposiciones relativas a la clasificación por calibres para facilitar el comercio. La nueva frase sugerida es:

" Además, se deben seguir las "Disposiciones relativas a la clasificación por calibres" para facilitar el comercio internacional."

### ALCANCE

Nos gustaría reiterar nuestros comentarios anteriores acerca de modificar el texto de esta sección para que se lea como sigue:

#### "1. ALCANCE

~~{El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad e inocuidad para {nombre del producto} después de su acondicionamiento y envasado.}~~

**Esta norma aplica para {nombre del producto} como se define en la Sección 2 que habrá de suministrarse fresca al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye {Nombre del producto} destinado a la elaboración industrial."**

La descripción adicional del producto, como el nombre científico, se puede identificar en la sección de Definición del Producto.

## **1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Queremos corregir la redacción en el primer párrafo para que sea más claro, y somos de la opinión de que la palabra “(cultivares)” debería mantenerse ya que existe la necesidad de mencionar cultivar para algunas hortalizas, por ejemplo, el brócoli. Además, de acuerdo con el Formato para las Normas de Producto del Codex, la segunda Sección es “Descripción”, la cual contiene una definición del producto. Por lo tanto, proponemos que el primer párrafo sea corregido para que se lea como sigue:

### **“1. Definición del producto**

Esta Norma se aplica a [parte del nombre común del producto ~~que se normaliza~~]<sup>1</sup> [~~de variedades comerciales de nombre común del producto~~] obtenidos/as de {nombre botánico en latín en *cursiva*<sup>2</sup> seguido, si es necesario, del nombre del autor} de [variedades comerciales o cultivares] que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor, ~~después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los/las~~ ~~[(Nombre común del producto) destinados/as a la elaboración industrial.]~~<sup>3</sup>”

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

Estamos de acuerdo en que el propósito de la norma sea definir los requisitos de calidad para los productos en la etapa de exportación – control después de su acondicionamiento y envasado como se define en la primera frase. Por lo tanto, somos de la opinión de que el texto en la segunda frase y en el segundo párrafo debería borrarse ya que están fuera del propósito principal de la norma y hará que su justificación sea aún más difícil, así que la corrección de este texto en esta sección se leería:

### **“2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

El propósito de la norma es definir los requisitos de calidad para {nombre del producto} 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 turgencia;~~
- ~~<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.”~~

### **2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

1.<sup>a</sup> **sangría:** Estamos en favor de mantener la palabra “entero” ya que es más fácil de entender que la palabra “intacto”. Sin embargo, no nos oponemos a que la palabra “intacto” se pueda permitir en algunos casos. Por lo tanto, apoyamos que se quede el texto propuesto del CCFFV para que se lea como sigue:

**“- entero/intacto** {se permitirá una desviación de la disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto}.”

2.1.1 Estamos en favor de utilizar la palabra “madurez” (“*mature*”) en lugar de “madurez” (“*ripeness*”) para reflejar las prácticas actuales de cultivo. Además, el título de esta disposición sería “REQUISITOS ÓPTIMOS DE MADUREZ” y borrar la sección 2.2.2. De modo que el texto corregido en el primer párrafo se leería como sigue:

#### **“2.1.1 REQUISITOS ÓPTIMOS DE MADUREZ**

Los/las {nombre del producto} deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y ~~madurez~~ madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de cosecha <cosecha/recolección/etc.>, y la zona en que se producen.

..... ”

### **2.2 CLASIFICACIÓN**

Referirse a las sección subsiguientes de la norma puede crear confusión ya que los productos no están clasificados con base en el calibre. Por lo tanto, estamos en favor de mantener el texto propuesto del CCFFV como se define en el documento REP 14/ FFV Apéndice X con menores cambios como sigue:

## "2.2 CLASIFICACIÓN

{Nombre del producto} se ~~se~~ clasifican en en dos o tres categorías, según se define a continuación:

{En normas específicas para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos}"

~~{De conformidad con <la Sección 3— Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres” (cuando corresponda) y> la Sección “4— Disposiciones Relativas a las Tolerancias, los/las, {nombre del producto} se clasifican en la(s) siguiente(s) categoría(s)}~~

Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II.

### 2.2.3 Categoría II

Queremos proponer la corrección de la última viñeta para que se quede el texto propuesto del CCFFV como se define en el documento REP 14/ FFV Apéndice X con algunos cambios en el tema de defectos de la pulpa como sigue:

- ~~La pulpa debe estar exenta de mayores defectos~~

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

{Deberán permitirse defectos en la pulpa, siempre y cuando sea apto para el consumo. Los defectos se deben especificar según la naturaleza del producto}".

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Queremos proponer correcciones menores en la primera frase como sigue:

"(Nombre del ~~Producto~~ Producto) puede ser clasificado por peso, diámetro, longitud o número; o de acuerdo con las prácticas de comercio pre-existentes."

La Subsección (A) (B) (C) y (D) se refieren a "el siguiente cuadro", por lo tanto, el modelo también proporcionaría un ejemplo de los cuadros para tener una mejor claridad. Además, se usaría el código numérico de calibre y se clasificaría del calibre grande al calibre pequeño para que haya consistencia. La palabra "fruto" también se reemplazaría con la palabra "producto".

Proponemos insertar una nueva subsección para describir acerca de la longitud, la cual se leería como sigue:

"cuando se clasifique por longitud, el calibre se determinará con base en la longitud individual de cada producto, o mediante un rango de longitud por envase. El siguiente cuadro es una guía y se puede utilizar de manera opcional"

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Somos de la opinión de que no hay necesidad de mencionar el problema del producto que no pasó la evaluación de conformidad, por lo tanto, apoyamos que se mantenga el texto propuesto del CCFFV como sigue:

"En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre <o en cada lote de productos presentados a granel en el medio de transporte > para el producto que no satisfaga los requisitos de la categoría indicada."

### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

Somos de la opinión de que las tolerancias para podredumbre, podredumbre suave y/o descomposición interna en la Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II serían según la naturaleza del producto conforme sea el caso.

Además apoyamos los cambios propuestos en la Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II como aparece en el documento REP14/FFV, Apéndice X.

De modo que, el texto corregido de esta sección se leería:

#### "4.1.1 Categoría "Extra"

Se permite el 5% de tolerancia total, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfaga los requisitos de la categoría, pero que cumpla con los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0.5% en total puede ser producto que no satisfaga los requisitos de calidad de la Categoría II.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

#### 4.1.2 Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfaga los requisitos de la categoría, pero que cumpla con los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% en total puede estar compuesto por producto que no satisface los requisitos de calidad de la Categoría II ni los requisitos mínimos, o de producto afectado por podredumbre.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

#### 4.1,3 Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10%, en número o peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia no más del 2% en total puede estar compuesto de producto afectado por podredumbre.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}"

#### 4.2 Tolerancias de Calibre

Estamos en favor de mantener el texto original como aparece en el documento REP14/FFV, Apéndice X , como sigue:

“ Para todas las categorías: el 10% en número o peso de {nombre del producto} que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

{Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres}.”

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

#### 5.1 Homogeneidad

El texto propuesto del GTE es aceptable. Sin embargo, para reflejar que la mezcla de productos envasados en el mismo envase tienen que ser homogéneos tanto en calidad como en calibre, preferimos insertar las palabras “y calibre” después de la palabra “calidad” en lugar de añadir la frase “<Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre los productos en el mismo envase no deberá ser mayor de...”.

De modo que el texto corregido se leería como sigue:

"<Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> <envase destinado a la venta al consumidor> una mezcla de {nombre del producto} de distintas <especies> <variedades> <tipos comerciales> <colores>, siempre y cuando sea homogénea en calidad y calibre y, que el origen para cada <especie> <variedad> <tipo comercial> <color> sea el mismo.>

~~<Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre los productos en el mismo envase no deberá ser mayor de ...>~~"

#### **5.2 ENVASADO**

Nos gustaría proponer correcciones menores a la primera frase del primer y segundo párrafos para aclaración como sigue:

“ {Nombre común del producto} deberán envasarse de tal manera que quede debidamente protegido.....

<El material utilizado en las etiquetas pegadas individualmente a los productos deberá ser tal que....., ”

#### 6.1.2 Origen del Producto

Recomendamos incluir una disposición adicional para reflejar el caso de los productos de diferente origen envasados en el mismo envase como sigue:

“ <En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes <especies> de {nombre del producto}, de diferentes orígenes, la indicación de cada país de origen deberá aparecer cerca del nombre de la variedad <especies> correspondiente.> ”

## ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

**Comentarios generales:** Los EE.UU., en apoyo a la labor del Codex Alimentarius y del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas presentan los siguientes comentarios sobre el Modelo de Norma CX/FFV/15/19/10 del CCFFV. La revisión es oportuna, para cuando esté terminada aceleraría el proceso de desarrollo de la norma del CCFFV y simplificaría las normas del CCFFV.

### COMENTARIOS ESPECÍFICOS

Los comentarios específicos de los EE UU se limitan a la Sección 4: Disposiciones relativas a las tolerancias, del modelo de norma.

#### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

**Tema:** I. Simplificar la Sección. 4- Disposiciones Relativas a las Tolerancias, y tolerancias para la Categoría I de Frutas y Hortalizas Frescas (FFV) en la Categoría Extra, y para la Categoría II de Frutas y Hortalizas Frescas en la Categoría I.

**Comentario y Justificación:** Esta sección de la norma es demasiado normativa y compleja. Indica una tolerancia total para defecto por categoría sin designar, o sus tolerancias individuales. El formato no es lo suficientemente detallado, o es de un modo tal que no permite la referencia rápida, ni facilita que se permita la aplicación homogénea internacional.

Las tolerancias para Frutas y Hortalizas Frescas (FFV) de las categorías inferiores en las superiores como están indicadas actualmente son confusas, es decir, si la Categoría I de FFV se permite en la Categoría Extra y la Categoría II de FFV se permite en la Categoría I, ¿eso significa que la Categoría II de FFV puede estar en la Categoría Extra?. Esto confunde al inspector y al comercio. Las Categorías de FFV solo se juzgarían en los requisitos de la categoría mencionada. De ahí que la inclusión de FFV de categorías inferiores disminuya la calidad total del lote de producto. Por lo tanto, EE UU recomienda la discontinuación de las tolerancias para el producto de categorías inferiores en las superiores.

**Propuesta de EE UU:** Los EE.UU. propone la simplificación de esta sección del modelo de norma colocando las Tolerancias Permitidas en formato de cuadro. El formato de cuadro es más fácil de aplicar listando todos los defectos por categoría en una sola columna, proporciona una referencia rápida y refleja las prácticas realistas de aplicación de la norma. El siguiente cuadro se presenta como guía. Es posible cambiar los nombres de los defectos de modo que reflejen las características fisiológicas individuales de las Frutas y Hortalizas Frescas, y que las prácticas comerciales para todos los defectos que impactan la clasificación se encuentren en un solo lugar en la norma.

	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
<b>Tolerancia Total</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
(a) Tolerancias para {nombre de los Productos que no satisfacen los requisitos de calidad, de los cuales no más de			
Defectos en la condición (Progresivos)			
Marchitamiento			
Magulladuras sin cicatrizar			
Daño mecánico			
Daño causado por plagas			
Podredumbre, descomposición interna y/o moho	1	1	2
Defectos de calidad (No progresivos)			
Quemaduras por el sol			
Deformidad			
No maduros / no desarrollados suficientemente			
(b) Tolerancias de calibre – fuera de calibre según lo que se indica/señala.	10	10	10
(c) Producto perteneciente a otras variedades similares a las señaladas.			

## UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EMUE) quieren agradecer a todos los participantes en el grupo de trabajo electrónico y en particular a los Estados Unidos y Alemania, por liderar este trabajo y por el buen progreso alcanzado.

Los EMUE creen que la propuesta del modelo general para las normas del Codex está bien armonizada con la de la CEPE y proporciona opciones claras para ser aplicadas como sea el caso. Los EMUE creen que solo hay unos cuantos puntos que es posible que necesiten ser discutidos a detalle y esperan finalizar el trabajo en este punto del programa en la 19a Reunión del CCFFV.

Los EMUE quieren presentar al Comité los siguientes comentarios específicos:

Cambio propuesto	Justificación
<b>2.2 Clasificación</b>	
<del>[De conformidad con &lt;la sección 3 &gt; disposiciones relativas a la clasificación por calibres (cuando corresponda) y &gt; la sección 4 &gt; disposiciones relativas a las tolerancias, los/las {nombre del producto} se clasifican en la(s) siguiente(s) categoría(s)]</del>	La discusión entre la Categoría Extra, la Categoría I y la Categoría II ha estado funcionando bien en el comercio internacional para frutas y hortalizas frescas. Los EMEU, por lo tanto, apoyan la eliminación del texto en corchetes.
<b>3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres</b>	
(En caso de que se haya establecido un calibre mínimo para un producto, agregar la siguiente oración:  Los requisitos de calibre no deberán aplicarse al producto miniatura 1):  1) Producto miniatura significa una variedad o cultivar obtenido por cultivo de plantas y/o técnicas especiales de cultivo. Todos los otros requisitos de la norma se deberán cumplir.)	La EU observa que para ciertos productos la definición de calibres mínimos aún está en discusión. Dependiendo del resultado del proceso de toma de decisión, la oración sobre producto miniatura puede ser de utilidad.
<b>4.1.1 Tolerancias de Calidad – Categoría Extra</b>	
Dentro de esta tolerancia, se permitirá un <del>4.0%</del> <b>0%</b> de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.	Una tolerancia para podredumbre deberá ser armonizada con las normas internacionales existentes para facilitar el comercio internacional. En las normas de la CEPE se permite el 0% de podredumbre para la Categoría Extra.
<b>4.1.2 Tolerancias de Calidad – Categoría I</b>	
Dentro de esta tolerancia, se permitirá un <del>3%</del> <b>1%</b> de tolerancia para podredumbre, podredumbre blanda y / o descomposición interna.	Una tolerancia para podredumbre deberá ser armonizada con las normas internacionales existentes para facilitar el comercio internacional. En las normas de la CEPE se permite el 1% de podredumbre para la Categoría I.
<b>4.1.3 Tolerancias de Calidad – Categoría II</b>	
Dentro de esta tolerancia, se permitirá un <del>3%</del> <b>2%</b> de tolerancia para podredumbre, podredumbre blanda y / o descomposición interna.	Una tolerancia para podredumbre deberá ser armonizada con las normas internacionales existentes para facilitar el comercio internacional. En las normas de la CEPE se permite el 2% de podredumbre para la Categoría II.

<b>5.2 Envasado</b>	
<p>{Nombre común del producto} deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>9</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite ... -</p> <p><sup>9</sup>Para los fines de esta norma, Esto incluye material recuperado de calidad alimentaria.</p>	<p>En el conocimiento de la falta de recursos y la conciencia pública sobre este asunto, se debería permitir la reutilización de material de envasado debidamente limpio.</p>
<b>6.1.1 Naturaleza del Producto</b>	
<p>6.1.1 Cada envase destinado a la venta al consumidor <del>&lt;(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)&gt;...</del></p>	<p>La opción de productos presentados a granel en el medio de transporte no es una alternativa para la presentación en envases destinados al consumidor, y se debería eliminar.</p>
<b>6.1.2 Origen del Producto</b>	
<p>País de origen<sup>1</sup> y facultativamente, ....</p>	<p>La nota 14 al pie de página debería agregarse aquí también.</p>
<b>6.2 Envases no destinados a la venta al por menor</b>	
<p>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, <del>o en bien en los documentos que acompañan el envío.</del></p>	<p>Los EMEU preferirían tener los detalles necesarios sobre cada envase debido a que sin este control será difícil.</p>
<b>6.2.2 Naturaleza del Producto</b>	
<p>6.2.2 Nombre del producto &lt;Nombre de la variedad [y /o tipo comercial] (facultativo, <b>dependiendo del producto</b>) &gt;</p>	<p>Redacción propuesta para que sea más claro que cuando se desarrolla una norma para un producto en particular, se tiene que decidir si el etiquetado de la variedad se haría obligatorio u opcional.</p>
<b>7 Aditivos Alimentarios</b>	
<p>Cuadro que lista los aditivos alimentarios permitidos</p>	<p>No se apoya esta opción. La referencia al documento CODEX STAN 192-1995 sería más adecuada y permite el acceso a la última edición de la norma. Por lo tanto, la palabra "o" y el cuadro que sigue se eliminarían de esta sección.</p>