

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



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 8 del programa

CX/FFV 15/19/10

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

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

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por los Estados Unidos de América)

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 **20 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/Panorama general

1. En la 18.^a reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (Febrero 2014) se estableció un Grupo de Trabajo Electrónico (GTE) liderado por los Estados Unidos de América (EE.UU.) y co-presidido por Alemania, y que sólo trabajaría en inglés, para examinar lo que se necesitaba cambiar en la propuesta de Modelo General para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas (Modelo General Codex/FFV) y para hacer las propuestas de cambio en caso necesario¹. En el Anexo II se presenta la Lista de Participantes. Algunas de las secciones de la propuesta de Modelo General donde se proponen cambios incluyen:

- La declaración introductoria en relación a la naturaleza del producto.
- Punto de aplicación de la norma (tolerancias de calidad).
- Disposiciones de calibre.
- Disposiciones de homogeneidad.
- Cómo enforzar los aditivos alimentarios en las frutas y hortalizas frescas.
- La necesidad de un glosario.

2. Como parte de este examen, se solicitó al GTE tomar en consideración el Formato de las Normas del Codex para las Normas de Productos (según se presenta en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), el Modelo General de las Normas de la CEPE² para Frutas y Hortalizas Frescas y aquéllos elaborados por otras organizaciones internacionales. El GTE debería también tomar en consideración las características fisiológicas de las frutas y hortalizas frescas, las prácticas comerciales internacionales y los requisitos regulatorios.

¹ REP 14/FFV párrs 63 – 69

² Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa

3. En busca de revisar el Modelo General Codex/FFV se puso en circulación entre los miembros del GTE un documento de discusión que describe las secciones / partes del modelo, el cual podía ser revisado acompañado de justificaciones. También, de modo paralelo, se circuló una comparación de modelos de norma del Codex / FFV y de la CEPE con texto único destacado para cada modelo.

4. Para propósitos de obtener una mejor referencia y facilitar la lectura / estudio, el resultado de los comentarios recibidos / discusión se incluyó en cada una de las tres partes del documento de discusión que se circuló previamente.

PARTE 1: Modelo General para las Normas Codex/FFV

PARTE 2: Cómo enfocar los aditivos alimentarios en las frutas y hortalizas frescas

PARTE 3: La necesidad de un glosario

5. Para revisar eficientemente el Modelo General Codex/FFV cuando no había comentarios sobre el texto propuesto, se conservaron los textos propuestos; cuando los comentarios diferían significativamente, se propuso un nuevo texto / sugerencias con el fin de resolver el asunto.

PARTE 1: Modelo General para Normas Codex/FFV

6. Esta parte plantea temas de debate siguiendo la secuencia del Modelo General Codex/FFV. Se basa en los comentarios formulados ante el CCFFV, los cambios anteriores propuestos al Modelo General preparado por la Secretaría³ del Codex junto con el mandato otorgado al GTE en sus Términos de Referencia.

INTRODUCCIÓN

7. Las normas FFV tienen características diferentes que deben reflejarse en cada norma, el modelo general del Codex para las normas de frutas y hortalizas frescas necesitan reflejar estas diferencias. En vez de presentar tres viñetas, se preguntó al GTE de evaluar la posibilidad de simplificar la nota introductoria como sigue:

El Modelo General se debe seguir cuando se elaboren Normas Codex/FFV nuevas o se revisen las existentes. Se permite la utilización de otros textos apropiados en el Modelo General para reflejar las características individuales de las frutas y hortalizas frescas.

Resultado: Se aceptó la propuesta acompañada de cambios estructurales/gramaticales.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

8. No se propusieron cambios, pero los miembros del Codex son libres de presentar comentarios.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El GTE examinó utilizar una fuente científica de nombres botánicas que tuviera aceptación y reputación como la base de datos GRIN, con una nota a pie de página en la definición del producto tal como:

“Toda la información proviene de la base de datos GRIN. Véase www.ars-grin.gov”

Resultado: Se aceptó la propuesta con otro origen científico de nombres botánicos recomendados – ambos con en el pie de página de esta sección.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

9. Se debe considerar un texto/párrafo introductorio del Modelo General de la CEPE que permite un ligero deterioro de la calidad debido a la senescencia que se pondrá como una sección de apertura a las disposiciones relativas a la calidad del Modelo General Codex/FFV por las siguientes razones:

- El párrafo introductorio para la Sección 2 refleja la naturaleza perecedera de la fruta u hortaliza y los efectos de senescencia en la calidad, y que cierto deterioro en la calidad de la fruta u hortaliza fresca ocurre independientemente de la aplicación de las mejores prácticas post-cosecha.
- Muchos países aplican las normas Codex/FFV a lo largo de la cadena comercial por ejemplo desde el punto de envío/embarque al punto de venta al por menor; por lo tanto se produce un cierto deterioro que se observa en primer lugar en la apariencia externa de la fruta u hortaliza fresca. En este sentido, el texto de la CEPE proporciona una guía válida para la aplicación de las disposiciones de la norma en las etapas sucesivas al embarque del producto.

³ REP13/FFV Apéndice VII

- La última sección del texto propuesto ofrece protección a los exportadores / embarcadores en los casos en que la fruta u hortaliza fresca estuvo en el cumplimiento de los requisitos de la norma en la fase de control de las importaciones, pero se deterioró durante las etapas de distribución / comercialización. Por lo tanto se propone el siguiente texto del Modelo General de la CEPE

El propósito de esta 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 a la exportación, 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.

10. No obstante el texto anterior, todas las frutas y hortalizas frescas comercializadas deben cumplir con los requisitos de la categoría indicada.

Resultado: Se aceptó la propuesta y se incluyó en el Modelo General.

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

11. El GTE examinó:

- Si el término "whole"⁴ (entero/a)" se podía reemplazar por "intact"³ (intacto/a)", ya que en los países que no hablan inglés no existe diferencia en el significado de estos dos términos. Este cambio armonizaría el Modelo General del Codex/FFV con el de la CEPE.
- Si era apropiado utilizar individualmente o colectivamente las disposiciones sobre daños causados por plagas en base a la comestibilidad de la piel de la fruta o de la hortaliza fresca.

Resultado: Se aceptó la propuesta de reemplazar "whole"³ (entero/a)" por "intact"³ (intacto/a)". Además, la utilización del término "intact (intacto/a)" tiene una mayor justificación cuando se aplica a las frutas y hortalizas frescas en forma de bulbos, rizomas, raíces o tubérculos como la casava (mandioca), jengibre, tiquisque y ñames que se cortan en trozos o se recortan para su venta.

12. Para las frutas y hortalizas frescas con la piel comestible

- *Prácticamente exento/as de plagas;*
- *Prácticamente exento/as de daños causados por plagas.*

13. Para las frutas y hortalizas frescas con la piel no comestible o que se deben pelar

- *Prácticamente exento/as de plagas;*
- *Prácticamente exento/as de daños caudados por plagas que afecten la pulpa.*

Resultado: Ambas propuestas fueron aceptadas e incluidas en el Modelo General.

- Se aclara la palabra "prácticamente" ya que aplica a los requisitos mínimos, por lo consiguiente, se facilita la interpretación internacional homogénea de la norma. Dicha aclaración se puede guiar por una indicación de las dimensiones físicas – diámetro, circunferencia, longitud, ancho y profundidad, porcentaje del área de la superficie, número de manchas, o una combinación de lo mencionado anteriormente.

Como alternativa, la aplicación de la palabra "prácticamente" podría ser guiada por los "límites aceptables" durante la aplicación nacional de las normas, guía proporcionada por el Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas (Régimen OECD/FV) en sus folletos explicativos.

⁴ **Nota del Secreriado del Codex** (se aplica sólo a la versión en español y francés de este documento): El término "whole" y "intact" se traducen tanto en español como en francés como "entero/a". Los países interesados pueden determinar si la traducción de ambos términos deben ser respectivamente "entero/a" e "intacto/a" y si esta diferenciación corresponde con la interpretación de estos términos en inglés en relación a la naturaleza y forma de presentación del producto para la venta al consumidor, a saber: bulbo, rizoma, raíz, tubérculo, presentados en trozos o recortados.

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

14. El GTE examinó:

- (a) Si los primeros dos párrafos se refieren a "*desarrollo y madurez (ripeness)*" se debería borrar el párrafo 2.1.1 e integrarse en una versión revisada en el párrafo 2.1.2 Requisitos de Madurez. El siguiente punto se aplica independientemente de esta decisión.
- (b) El uso adecuado de la palabra "*madurez*"? Algunos frutos incluyendo manzanas, plátanos, mangos, peras, piñas, ciruelas y tomates se pueden cosechar cuando están maduros o lo suficientemente desarrollados pero no maduros; mientras que otros como las uvas, cerezas y cítricos se cosechan solo cuando están desarrollados y maduros. Por otro lado, en casos donde los productores se encuentran alejados de los mercados, las frutas y hortalizas son cosechadas en etapas mínimas de madurez comercial para permitir que completen viajes largos de manera exitosa, se mantengan óptimas para su venta, y cumplan con las expectativas del consumidor. De ahí que se proponga un texto más adecuado:

[El producto deberá presentar un desarrollo apropiado para la finalidad prevista de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.]

Resultado: La propuesta fue aceptada con leves cambios estructurales / de gramática.

15. Se consideró un cambio gramatical propuesto en la primera sangría⁵:

De: to withstand transport and handling; *soportar el transporte y la manipulación*; y

A: to withstand **transportation** and handling. *soportar el transporte y la manipulación*

El término "*transport*" se refiere al transporte en sí mismo mientras que el término "*transportation*" se refiere al proceso de transporte.

Resultado: Se aceptó la propuesta y se integró en el Modelo de Norma.

2.1.2 Requisitos de Madurez / "Desarrollo Apropiado/Adecuado ó suficientemente desarrollado" (sufficiently developed)⁶

16. La clave de esta sección es la aclaración de los términos "*madurez*" (*ripeness*) y "*desarrollo apropiado / adecuado ó suficientemente desarrollado*" (*sufficiently developed*) teniendo en cuenta lo siguiente:

- (1) En algunas lenguas "*maduro*" (*mature*) y "*desarrollo apropiado / adecuado ó suficientemente desarrollado*" (*sufficiently developed*) tienen el mismo significado y se usan indistintamente.
- (2) En algunas frutas y hortalizas los términos "*madurez fisiológica*" (*physiology maturity*) ó "*desarrollo apropiado / adecuado ó suficientemente desarrollado*" (*sufficiently developed*) son etapas que preceden a la "*madurez*" (*ripeness*).
- (3) Las frutas y hortalizas para exportación o que entran en el comercio internacional siempre se cosechan en una etapa de "*desarrollo*" (*development*) o "*madurez*" (*maturity*) que les permite resistir la manipulación, el transporte y el almacenamiento, mantenerse óptimas para la venta y cumplir con las expectativas del consumidor. De ahí que deba haber una diferenciación entre:
 - "*Madurez*" (*maturity*) **hortícola/comercial:** La etapa de "*desarrollo*" (*development*) cuando una parte de la planta posee las características necesarias para su utilización por los consumidores, y
 - "*Madurez*" (*maturity*) **fisiológica:** La etapa de desarrollo, cuando la fruta u hortaliza se separa de la planta, donde la fruta u hortaliza continuará el proceso de "*maduración*" (*ripeness*) y desarrollará desarrollando un sabor y aroma normales aunque haya sido separada de la planta;
- (4) En el comercio de las frutas y hortalizas frescas, el término "*madurez*" (*maturity*) se refiere a las frutas frescas y "*desarrollo apropiado/adecuado ó suficientemente desarrollado*" (*sufficiently developed*) se aplica a las hortalizas frescas.

⁵ **Nota de la Secretaría del Codex:** Este cambio sólo se aplica a versión inglesa. No tiene consecuencias en la versión española del Modelo General.

⁶ **Nota de la Secretaría del Codex:** El debate sobre el significado de los términos "*maturity*" and "*ripeness*" (*madurez*) en relación a las diferentes etapas del proceso de maduración de una fruta u hortaliza en principio serían pertinentes sólo para la versión inglesa y no aplicarían a la versión en español donde el mismo término "*madurez*" podría abarcar las distintas etapas de maduración / tipos de madurez a los que hace referencia este apartado.

17. Por lo tanto, sería prudente examinar una definición para "madurez" (*maturity*) y "desarrollo apropiado / adecuado ó suficientemente desarrollado" (*sufficiently developed*) de la siguiente manera:

"Madurez" (maturity): La fruta ha alcanzado un grado de "desarrollo" (*development*) que asegura que el proceso de "maduración" (*ripening*) se ha completado de modo apropiado y la fruta posee el aroma y sabor característico de la fruta madura.

"Desarrollo apropiado / adecuado ó suficientemente desarrollado" (sufficiently developed): La etapa de "desarrollo" (*development*) en que la fruta u hortaliza posee las características necesarias para su uso por los consumidores.

18. En base a las cuestiones anteriores, el GTE consideró incluir en esta sección los siguientes dos párrafos alternativos:

<El "desarrollo" (development) y "estado de madurez" (state of maturity) de los/las {nombre del producto} deberán ser tales que les permitan continuar el "proceso de maduración" (ripening process) y alcanzar el "grado de madurez" (degree of ripeness) apropiado en relación a las características varietales y la zona en que se producen.> {frutas climatéricas}

<Los/las {nombre del producto} deberán estar suficientemente desarrollados/as y presentar un grado de "madurez" (ripeness/maturity) satisfactorio en relación a las características varietales [y la zona en que se producen].> {frutas no-climatéricas}

Resultado: Los cambios propuestos fueron aceptados con cambios gramaticales / estructurales hechos para propósitos de aclaración.

2.2 Clasificación

19. Las categorías de frutas y hortalizas frescas se basan en la presencia/ausencia de defectos, a saber, "tolerancias" y algunas veces calibre (tamaño). El GTE consideró hacer referencia al éxito de estas secciones de la norma sobre las cuales se basan las categorías como sigue:

[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)]

Resultado: La propuesta fue aceptada y se incorporó en el Modelo General de Norma.

2.2.3 Categoría II

20. El GTE consideró re-evaluar la disposición sobre "la pulpa deberá estar exenta de defectos", ya que puede ser muy restrictiva para la Categoría II. Se propuso corregir el último párrafo en esta sección para que se lea:

"<La pulpa deberá estar exenta de defectos graves/serios.>"

Resultado: La propuesta se aceptó teniendo en cuenta que se aplica sólo a la Categoría II – la categoría más baja.

21. **Clasificación con base en el calibre:** la práctica anterior de uso del calibre como criterio de clasificación debe reconsiderarse tomando en cuenta los siguientes factores:

- (i) Características individuales de las frutas y hortalizas frescas como se relacionen con las variedades de frutas grandes y pequeñas.
- (ii) Impacto en el calibre por situaciones geoclimáticas y prácticas de agricultura en el cultivo.
- (iii) Impacto de tradiciones socio-culturales en la percepción del calibre.
- (iv) Sección 2.1.1 Requisitos Mínimos establece: "Los/las {nombre del producto} deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de < cosecha, recolección > y la zona en que se producen." – **es decir, todos los productos independientemente de su calibre (tamaño) deberá estar "suficientemente desarrollado" / haber alcanzado un "desarrollo apropiado / adecuado".**
- (v) El costo económico para los productores/comerciantes de excluir de la norma o de las categorías superiores de la norma frutas de tamaño más pequeño suficientemente desarrolladas y exentas de defectos.
- (vi) El tamaño es un factor de calidad sólo cuando es un indicador comprobado de calidad – una medida del "desarrollo apropiado / adecuado" (*sufficiently developed*) o de la "madurez" (*maturity*)

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

22. La revisión de esta sección del Modelo General Codex/FFV tendría que ser guiada por factores que incluyen:

- Todas las normas de productos del Codex, incluyendo frutas y hortalizas frescas, sólo se desarrollan después de que dichas frutas y hortalizas hayan entrado en el comercio internacional y por lo tanto, los requisitos de clasificación por calibre en las normas del Codex FFV deben reflejar prácticas comerciales globales.
- Los requisitos de clasificación por calibre en el comercio global se basan en las características del producto y las expectativas del consumidor que resulten de sus factores socio-culturales y económicos; por lo tanto, el método de clasificación por calibre "un calibre se ajusta a todos" para las frutas y hortalizas no siempre se aplica.
- Existen costos, como el envasado, etiquetado, manejo y promoción, que están asociados con el ajuste a los nuevos requisitos de clasificación por calibre, los cuales pasan al consumidor con precios más altos que muy a menudo reducen la demanda para dichas frutas y hortalizas.

23. Así, el GTE examinó una de las siguientes opciones :

- (a) Borrar la sección 3 ya que la clasificación por calibre puede dejarse bajo la responsabilidad del comercio.

<No se aplican requisitos de homogeneidad de calibre (tamaño) para {nombre del producto}.>

- (b) Mantener la sección 3 y se aplicaría la siguiente estructura:

El 1^{er} párrafo define los métodos aplicados:

{Nombre del producto} [puede(n) ser] clasificado/a(s) (calibrado/a(s)) por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, por peso o por conteo, es decir, por el número de frutos por envase <ó de conformidad con las prácticas comerciales existentes. En tal caso, el envase deberá la etiqueta correspondiente.>

El 2^{do} párrafo define el calibre mínimo siempre y cuando esto sea necesario para garantizar el suficiente desarrollo del producto y permitir una medición fácil para verificar esto:

El calibre (tamaño) mínimo deberá ser ...

El tercer párrafo define las reglas para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño):

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

- (a) *Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por diámetro: x mm.*
- (b) *Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por peso: x g.*
- (c) *Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por conteo: la diferencia de calibre (tamaño) deberá ser coherente con la diferencia indicada en el punto (a).*
- (d) *En caso de que se apliquen códigos de calibre, se deberán respetar los códigos y rangos que se indican en el siguiente cuadro:*

<Para la Categoría II, no se aplican requisitos de homogeneidad de calibre (tamaño).>

- (c) Para aumentar la adaptabilidad de los requisitos relativos a la clasificación por calibres de frutas y hortalizas frescas en las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas, sin imponer nuevos requisitos de clasificación o costos asociados para los miembros del Codex, se pidió al GTE su consideración utilizando el siguiente texto y versiones de la misma – como se encuentra en la Norma para la Granada (CODEX STAN 310-2013) y la Norma para las frutas de la pasión (CODEX STAN 316-2014).

{Nombre del producto} puede(n) ser clasificado/a(s) (calibrado/a(s)) por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, por peso o por conteo ó de conformidad con las prácticas comerciales existentes. En tal caso, el envase deberá etiquetarse adecuadamente.

- (A) *Cuando se clasifica(n) (calibra(n)) por conteo, el calibre (tamaño) se determina por el número de frutos por envase.*
- (B) *Cuando se clasifica(n) (calibra(n)) por diámetro, el calibre (tamaño) se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por el rango de diámetro por envase. El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.*
- (C) *Cuando se clasifica(n) (calibra(n)) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada fruto ó al rango de peso por envase. El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.*

Resultado: Hubo concenso sobre la Opción C; por lo tanto se incluyó en el Modelo General de Norma con algunos cambios estructurales y gramaticales para propósitos de aclaración.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Nueva propuesta de texto: Se observó que el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) permite que el producto que no cumple con la evaluación de conformidad pueda ser re-clasificado y traído en conformidad de acuerdo con las Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos (CAC/GL 47-2003), secciones 9, 10 y 27. Por lo tanto, se debería incluir una referencia a las Directrices dentro del párrafo introductorio de la sección 4 sobre las disposiciones relativas a las tolerancias.

Resultado: El siguiente texto se incluyó para su consideración. Mientras tanto se buscó aclaración / guía por parte del Secretariado del Codex sobre este asunto.

24. Dentro de esta sección del Modelo General Codex/FFV, el GTE se centró en los siguientes temas:

I. **Simplificar la Sección 4 – Disposiciones relativas a las tolerancias**

Las disposiciones relativas a las tolerancias podrían simplificarse de tres párrafos confusos a un cuadro [o dicho cuadro podría agregarse como una directriz en el anexo de cada norma]: Ya que no existen directrices o interpretación oficial de las normas del Codex, esta sección que guía la aplicación de la norma no debe ser ambigua, sino proporcionar información precisa a los usuarios. En muchos países miembros del Codex, las disposiciones relativas a las tolerancias en las normas nacionales se presentan en un formato de cuadro, el cual se relaciona directamente con las secciones sobre requisitos mínimos y clasificación. Por lo tanto, se le solicitó al GTE considerar el uso de un formato de cuadro como sigue:

Disposiciones relativas a las tolerancias

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

Tolerancia de calidad: Porcentaje de tolerancias permitidas para productos defectuosos por conteo ó por peso

	Categoría "Extra"	Categoría I	Categoría II
Tolerancias total	5	10	10
<i>(a) Tolerancias para {nombre de productos que no satisfacen los requisitos de calidad, de los cuales no más de</i>			
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Defectos en la Condición (Progresivos)</i> <li style="padding-left: 20px;"><i>Marchitamiento</i> <li style="padding-left: 20px;"><i>Magulladuras sin cicatrizar</i> <li style="padding-left: 20px;"><i>Daño Mecánico</i> <li style="padding-left: 20px;"><i>Daño causado por plagas</i> 			
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Defectos de calidad (No progresivos)</i> <li style="padding-left: 20px;"><i>Quemaduras por el sol</i> <li style="padding-left: 20px;"><i>Deformidad</i> <li style="padding-left: 20px;"><i>No maduros / no desarrollados suficientemente</i> 			
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Podredumbre, descomposición interna y/o moho</i> 	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
<i>(b) Tolerancias de calibre – fuera de calibre según lo que se indica / señala.</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
<i>(c) Producto perteneciente a otras variedades similares a las señaladas.</i>			

Los factores adicionales de condición y calidad se pueden indicar con base en las características individuales de las frutas y hortalizas.

Resultado: Hubo opiniones diferentes sobre el uso del formato de cuadro para las tolerancias permitidas. Los comentarios de soporte indicaron que era fácil de usar, mientras que aquellos que estaban en contra sintieron que era muy restrictivo. Debido a la falta de consenso, el cuadro de tolerancias de calidad no ha sido incluido en el Modelo General y requiere de? una evaluación adicional.

II. Tolerancias para la Categoría I en la Categoría "Extra" y para la Categoría II en la Categoría I

25. Las secciones subrayadas en los párrafos de abajo en letra cursiva con frecuencia son malinterpretadas y existe confusión para su aplicación. Se permite un porcentaje de frutas y hortalizas fuera de conformidad (categorías más bajas) como se indica en cada lote de la Categoría Extra y la Categoría I para evaluar su conformidad.

Extra Class: {El 5%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} 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.}

Class I: {El 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} 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.}

26. Esta confusión tiene como resultado que el trabajo se duplique y se incremente el tiempo de inspección y que ya no refleje más las prácticas comerciales globales. Ya que no existe un folleto de interpretación de la norma del Codex para facilitar la interpretación homogénea de las normas para frutas y hortalizas frescas del Codex, se solicita a los miembros considerar la simplificación de esta sección borrando esas disposiciones y dejando que la clasificación dependa solamente de los defectos permitidos.

27. El GTE consideró que la clasificación depende solamente de los defectos permitidos en el 100% del producto envasado en esta categoría. Las tolerancias otorgadas en la Sección 4 son para el producto que exceda los defectos permitidos en la categoría correspondiente. Para esos productos se debe permitir una cierta tolerancia expresada como porcentaje.

Resultado: Se aceptó la simplificación para la discontinuación de los límites / tolerancias para el producto de categorías más bajas en las más altas. En la práctica, durante la evaluación de la conformidad de frutas y hortalizas, todos los productos que no cumplan con los requisitos de la Categoría indicada se suman y miden contra la tolerancia total. No se hace distinción alguna entre las frutas que cumplen los requisitos de las categorías más bajas.

III. Ausencia de tolerancias para la podredumbre, descomposición interna y podredumbre blanda

28. El tema de tolerancias para la podredumbre, descomposición interna y podredumbre blanda no es nuevo en las normas Codex/FFV. En la 15ª reunión de CCFFV hubo un consenso sobre la inclusión de tolerancias para estos defectos en la Norma para las manzanas (CODEX STAN 299-2010). Las razones clave citadas durante la discusión fueron: largos periodos de almacenamiento, grandes distancias al ser transportadas entre las regiones de producción y los mercados internacionales clave.

29. El GTE consideró tomar en cuenta lo siguiente sobre este tema:

- (a) El razonamiento aplicado a las manzanas debe ser aplicado a otras frutas y hortalizas.
- (b) La ausencia de tolerancias para podredumbre, podredumbre blanda o descomposición interna en las normas del Codex / FFV se interpreta como;
 - (i) No se permite cantidad alguna (Tolerancia Cero) de podredumbre, o descomposición interna y podredumbre blanda, y la tolerancia "Cero" significa que si una unidad de Frutas y Hortalizas es afectada por podredumbre, descomposición interna y / o podredumbre blanda, el lote entero es rechazado, por ejemplo, si hay un mango podrido en un contenedor que refiera un lote de 20 pies que consista de 12.000 mangos, es decir $((1 \div 12.000) = 0,000083\%)$; mientras que los demás mangos están perfectos, el lote completo es rechazado. Por lo tanto esto restringiría severamente las frutas y hortalizas en el mundo.
 - (ii) Los países son libres de aplicar dicha tolerancia a su discreción.
- (c) Las frutas y hortalizas son perecederas por naturaleza, su proceso de deterioro (Senescencia) comienza y / o se acelera inmediatamente después de la cosecha. Independientemente de la tecnología post-cosecha aplicada en las etapas de envasado, transportación y distribución, la senescencia sólo se retarda temporalmente; no puede ser detenida.
- (d) Ningún exportador / expedidor es capaz de garantizar que cada unidad (pieza o peso) de fruta y hortaliza que se exporte llegará al mercado de destino previsto en condición comercializables.
- (e) Los consumidores exigen cada vez más que sus compras de frutas y hortalizas sean hechas en métodos sustentables, libres de químicos y fisiológicamente más desarrollados. Queda bien establecido que las frutas y hortalizas maduras en el árbol en su etapa óptima de desarrollo fisiológico saben mejor. El comercio responde a estas exigencias reduciendo la aplicación de agro-químicos en las etapas de producción, post-cosecha y comercialización, cosechando frutas y hortalizas en etapas de desarrollo fisiológico más avanzadas / de madurez para maximizar el desempeño organoléptico. Una respuesta que da como resultado frutas y hortalizas con menor tiempo de vida útil, aumento en las tasas de podredumbre, podredumbre blanda o descomposición interna en el destino, independientemente del método de transportación utilizado, o la proximidad de producción en el mercado.

30. El GTE también consideró la siguiente tolerancia de 1,0% en la "Categoría" Extra y 2,0% en la Categoría I y en la Categoría II; alternativamente como en las normas de la CEPE: 0,5% en la categoría Extra, 1,0% en la Categoría I y 2,0% en la Categoría II). Estos porcentajes pueden variar (\pm) dependiendo de las características de las frutas y hortalizas que están siendo normalizadas.

31. El GTE consideró además que el término "<(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>" se incluya en la Sección 4.2 – Tolerancias de calibres después de las palabras introductorias "para todas las categorías" ya que la clasificación puede ser obligatoria en todos los productos y / o categorías.

Resultado: Hubo consenso sobre la inclusión de tolerancias para podredumbre, descomposición interna y / o podredumbre blanda; sin embargo, el acuerdo sobre el porcentaje permitido en la Categoría Extra no fue unánime. Se le solicitó a los miembros considerar que las mismas razones que se están aplicando para dichas tolerancias en las Categorías I y II se aplicaran a la Categoría Extra.

En base a los comentarios recibidos de los dos puntos clave de importación Europea, las tolerancias para podredumbre, podredumbre suave y / o descomposición interna de 1% en la Categoría Extra, 3% en las Categorías I y II fueron incluidas para su estudio posterior.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

32. Dentro del comercio de frutas y hortalizas existe una práctica común de mezclar diferentes variedades / colores de las mismas frutas y hortalizas en un envase destinado para la venta, y con frecuencia se aplica a envases de manzanas, tomates, zanahorias, mangos y naranjas. Esta práctica va en contra de los requisitos de homogeneidad de la Sección 5.1 del Modelo General Codex / FFV, mientras que la sección similar del Modelo General de la CEPE lo permite. Por lo tanto, el GTE consideró presentar este tema en el Modelo General Codex / FFV a través de la adopción del texto correspondiente del Modelo de Norma de la CEPE o las correcciones del mismo. El texto sobre fruta e hortaliza fresca de la CEPE es el siguiente:

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

Resultado: El párrafo propuesto se aceptó y se incluyó en el Modelo General de Norma.

5.3 PRESENTACIÓN

33. El GTE consideró que las disposiciones sobre presentación pueden ser demasiado prescriptivas en una norma internacional, y si esta sección aún es necesaria o podría ser borrada.

34. Ningún otro comentario dentro de la Sección 5.

Resultado: No se ha alcanzado ninguna decisión.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO Ó ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

6.1.1 Naturaleza del Producto

35. Debido al aumento en el comercio internacional y a la rápida asimilación de frutas y hortalizas "exóticas / étnicas" en los mercados dominantes, se le solicitó al GTE considerar los requisitos de etiquetado de los envases destinados al consumidor cuando el producto no se encuentre visible desde el exterior:

"Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>."

36. En varios casos el producto es visible desde el exterior pero los consumidores no conocen su nombre; además las regulaciones aduanales requieren que el contenido de los envases destinados al consumidor /para la venta sea etiquetado en el envase. Por lo tanto, para promover la transparencia en el comercio y evitar engañar al consumidor se propone borrar la frase abierta:

~~*"Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase destinado a la venta al consumidor <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>."*~~

Resultado: El cambio propuesto fue aceptado e insertado en el Modelo General.

37. El cambio propuesto reúne los requisitos de etiquetado de los consumidores de acuerdo con la Sección 4.1 - Nombre del alimento - Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1- 1985).

Propuesta de texto nuevo: Se recomienda la inclusión de una nueva Sección 6.1.2 sobre Origen del Producto, es decir, el origen del producto también se debe indicar en los envases destinados al consumidor y no sólo a los envases destinados a la venta al por menor, ya que es una fuente importante de información para el consumidor y de interés para el país productor.

Resultado: El texto propuesto fue incluido en el Modelo General de Norma para su evaluación por los miembros del Codex.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR– Segundo párrafo – Para el producto transportado a granel.

38. El texto adicional subrayado propuesto es enviado para su consideración. El texto adicional refleja el medio de transporte existente y los requisitos de entrada de aduana:

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

Resultado: Se aceptaron los cambios propuestos con cambios gramaticales / estructurales hechos para propósitos de aclaración.

PARTE 2: Cómo abordar los aditivos alimentarios para frutas y hortalizas frescas

39. La cera de grado alimenticio es el aditivo más comúnmente utilizado en las frutas y hortalizas para mantener la calidad y tiempo de exposición para su venta. El uso de la cera se permite mediante:

(1) La Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-2012), Sección 3 - General Principles for the Use of Food Additives, Section 3.2 - Justification for the Use of Additives:

- (c) Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, substancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;
- (c) Proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

La Norma General para los Aditivos Alimentarios (GSFA) contiene disposiciones para aditivos alimentarios que pueden ser utilizados en las frutas y hortalizas frescas tratadas en superficie. Estas disposiciones están contenidas en el Cuadro 2 – categorías de alimentos 04.1.1.2 (frutas tratadas en la superficie), 04.1.1.3 (frutas frescas peladas y/o cortadas), 04.2.1.2 (hortalizas frescas tratadas en la superficie) y 04.2.1.3 (hortalizas peladas, cortadas o desmenuzadas) (ver adjunto). Las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.1.1.3 se incluyen porque las frutas y hortalizas frescas cortadas/peladas también se pueden estar recubiertos de glaseados o ceras.

(2) El Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) Sección - 5.2.2.2 Tratamientos químicos.

- Los envasadores deberán utilizar para los tratamientos poscosecha únicamente productos químicos (por ejemplo, ceras, fungicidas) que sean conformes con la norma general para aditivos alimentarios o con las directrices del Codex sobre plaguicidas. Estos tratamientos deberán llevarse a cabo siguiendo las instrucciones del fabricante para el fin previsto.
- Los aspersores para los tratamientos poscosecha deberán calibrarse periódicamente a fin de controlar la precisión de la dosis de aplicación. Cuando se utilicen con diferentes productos químicos y en diferentes frutas u hortalizas deberán lavarse minuciosamente en zonas seguras a fin de evitar la contaminación de los productos.

40. Dado que la Sección 7 – Aditivos Alimentarios del Modelo General de Norma del Codex / FFV hace referencia a la lista de aditivos alimentarios del CODEX para uso en frutas y hortalizas y al Código de Prácticas Higiénicas para frutas y hortalizas, el GTE consideró si (i) esta referencia es suficiente y (ii) si refleja las prácticas regulatorias y de comercio actuales.

Resultado: Hubo consenso que el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), es un comité horizontal y el CCFFV no tiene tal competencia por lo tanto el CCFFV deberá continuar haciendo referencia a la GSFA.

PARTE 3: Necesidad de un glosario

41. La idea y/o la necesidad de un glosario de términos utilizado en las normas del CCFFV ha sido apoyada y discutida en varias ocasiones. Se considera que el glosario explicaría las palabras / términos y expresiones utilizadas en la norma, e incluiría la definición de defectos. Se dice que los principales beneficios del glosario incluirían el desarrollo expedito de la norma mediante la definición del texto normativo, y permitiría la interpretación / aplicación internacional homogénea de la norma. Los partidarios del glosario indicaron que sería corregido o complementado para que refleje las características específicas individuales de las frutas y hortalizas que se están normalizando.

42. El GTE consideró el desarrollo de un glosario y proporcionó los siguientes puntos de vista como se indica a continuación.

Resultado: Hubo consenso de que era necesario un glosario para armonizar los términos internacionales utilizados en la norma. Sin embargo, el CCFFV (i) esperaría el resultado de dicho esfuerzo siendo abordado por la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas de la CEPE, y (ii) consultaría el Régimen de Frutas y Hortalizas de la OCDE porque ya tienen un glosario.

ANEXO I

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

Norma del Codex para {nombre del producto}

CODEX STAN {número de la Norma} {año de adopción}

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.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a [parte del producto que se normaliza]¹ [de variedades (cultivares) de nombre común del producto] obtenidos/as de {nombre botánico en latín *en cursiva*² 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]³.

{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.}⁴

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

El propósito de esta 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

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los/las {nombre común del producto} deberán estar:

- estar enteros(as)/intactos(as) {Se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto};
- estar sanos/as, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos/as de plagas;

¹ {según la naturaleza del product la(s) disposición/disposiciones entre corchetes pueden ser eliminadas ya que no se aplican/no son necesarias}

² Toda la información proviene de la base de datos GRIN. Véase www.ars-grin.gov ó la base de datos mundial de Mansfeld sobre cultivos agrícolas y hortícolas.
Enlace: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>.

³ Los gobiernos, al indicar la aceptación de una Norma del Codex para [nombre común del producto], deberá notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles dispociones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de exportación.

⁴ {Según la naturaleza del producto se pueden incluir disposiciones adicionales para las normas específicas}

- prácticamente exentos/as de daños causados por plagas {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible};
- estar exentos/as de daños causados por plagas que afecten la pulpa {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible o piel/cáscara que se pela/retira antes de su consumo};
- estar exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;
- tener un aspecto fresco;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;

{Se podrán elaborar disposiciones adicionales para normas específicas según la naturaleza del producto}.

<El desarrollo y condición de los/las {nombre del producto} deberán ser tales que les permitan:

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

2.1.1 Requisitos Mínimos de Madurez / Desarrollo

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

Los/las {nombre del producto} deberán presentar un desarrollo apropiado para la finalidad prevista de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. {frutas no-climatéricas}

El desarrollo y estado de madurez de los/las {nombre del producto} deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado en relación a las características varietales y la zona en que se producen.> {frutas climatéricas}

<Los/las {nombre del producto} deberán estar suficientemente desarrollados/as en relación a las características varietales y la zona en que se producen.>

2.2 CLASIFICACIÓN

[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.

2.2.1 Categoría "Extra"

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

<Estos/as deberán:

.....
.....
.....>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

2.2.2 Categoría I

{Nombre del producto} de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Estos/as deberán:

.....
.....
.....>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

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/ligero de forma;
- Defectos leves/ligeros de coloración;
- Defectos ligeros de la piel/cáscara.

.....

.....

.....

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa [de la fruta / del fruto / del producto / parte del producto que está siendo normalizado].>

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 2.1.

<Estos/as deberán:

.....

.....

.....>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre del producto} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma;
- Defectos de coloración;
- Defectos de la piel/cáscara;
- La pulpa deberá estar exenta de mayores defectos.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

{Nombre del producto} pueden ser clasificado/a(s) (calibrado/a(s)) por diámetro, conteo o peso de conformidad con las prácticas comerciales existentes. [Cuando se clasifica(n) (calibra(n)) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta deberá indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado]

- (A) Cuando se clasifica(n) (calibra(n)) por conteo, el calibre (tamaño) 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]
- (B) Cuando se clasifica(n) (calibra(n)) por diámetro, el calibre (tamaño) 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 cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.]
- (C) Cuando se clasifica(n) (calibra(n)) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada fruto ó al rango de peso por envase. El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.
- (D) El calibre (tamaño) mínimo se definirá sólo en los casos en que haya necesidad de garantizar un desarrollo adecuado del producto.
- (E) <No se aplican disposiciones de clasificación por calibre para {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría según la naturaleza del producto}.>

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

- (a) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por diámetro: x mm.
- (b) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por peso: x g.
- (c) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por conteo: la diferencia de calibre (tamaño) deberá ser coherente con la diferencia indicada en el punto (a).
- (d) En caso de que se apliquen códigos de calibre, se deberán respetar los códigos y rangos que se indican en el siguiente cuadro:

<Para la Categoría II, no se aplican requisitos de homogeneidad de calibre (tamaño).>

{Se pueden añadir disposiciones sobre calibres (tamaños) mínimo y máximo y rango de calibres, según la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y, posiblemente, las categorías individuales}.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En cada lote se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumple con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y ponerlo en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos (CAC/GL 47-2003)* secciones 9, 10 y 27.

4.1.1 Categoría "Extra"

El cinco por ciento [5,0%], en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un [1,0%] de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

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

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento [10,0%], en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un [3,0%] de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

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

4.1.2 Categoría II

El diez por ciento [10,0%], en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un [3,0%] de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías (en caso que el producto esté clasificado por calibres): se permitirá una tolerancia del diez por ciento [10,0%], en número o en peso, de los/as {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase <{o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte}> deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre del producto} del mismo origen, calidad y calibre <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>.

<Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> <envase destinado a la venta al consumidor> una mezcla de {nombre del producto} de <especies> <variedades> <tipos comerciales> <colores> claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos/as en calidad y que el origen de 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 ...>

{Además, para normas específicas se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. según la naturaleza del producto.}

{Si hay necesidad de requisitos especiales, incluido límites para peso neto en los envases destinados a la venta al consumidor, se pueden añadir en el contexto de las normas específicas.}

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

.....

La parte visible del contenido del envase <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

{Nombre del producto} deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos⁵, 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 etiquetadas pegadas individualmente a los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel / cáscara.>

{Nombre del producto} 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 {nombre del producto}.

Los envases <{o lotes, para productos presentados a granel}> deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO Ó ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

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

6.1.2 Origen del Producto

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

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase⁶ 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 {nombre del producto} transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.>

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁷.

⁵ Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁶ Estas disposiciones no se aplican a los envases que contienen envases destinados a la venta al consumidor.

⁷ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

<Envasador y/o expedidor/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 clave reconocida oficialmente por la autoridad nacional.⁸>

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto <- nombre de la variedad [y/o tipo comercial] (facultativo)>
- <El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial⁹ sólo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.>
- <Nombre de la variedad. En el caso de una mezcla de {nombre del producto} de variedades <especies> claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades <especies>.>
- <“Mezcla de {nombre del producto}”, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de {nombre del producto}. Si el producto no es visible desde el exterior, se deberá indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.>
- {Añadir nombre del tipo comercial, dependiendo de la naturaleza del producto}

6.2.3 Origen del Producto

- País de origen¹⁰ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- <En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad <especie>.>

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre (tamaño) <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>
{Añadir otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Frutas y hortalizas frescas no tratadas

Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas frescas según se designan en las Categorías de alimentos 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas y 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas, y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Frutas y hortalizas frescas tratadas

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.2.1.2 Hortalizas frescas tratadas en la superficie (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas.

ó

⁸ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

⁹ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

¹⁰ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
###	Xxx	
###	Xxx	Limitado por las BPF ó valor numérico <i>(sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la Norma General para Aditivos Alimentarios)</i>

8. CONTAMINANTES

8.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

8.2 OTROS CONTAMINANTES

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

9. HIGIENE

9.1 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.

9.2 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. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

.....

ANEXO II
LISTA DE PARTICIPANTES

Presidente: ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dorian A. LaFond
International Standards Coordinator
AMS Fruit and Vegetable Program
Specialty Crops Inspection Division
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250-0247
Tel: 202-690-4944
Cell: 202-577-5583
E-mail: dorian.lafond@ams.usda.gov

Co-Presidente: ALEMANIA

Dr. Ulrike Bickelmann
Head of Division
Control Procedures Plant Products, Marketing Standards
Federal Office for Agriculture and Food
Deichmanns Ave 29 D-53179
Bonn GERMANY
Tel: +49 (0) 228 6845 3357
Fax: +49 228 6845 3945
E-mail: ulrike.bickelmann@ble.de

ARGENTINA

Silvia Santos
Secretaria técnica del CCFFV Nacional
Coordinación de Frutas, Hortalizas y Aromáticas
Dirección de Calidad Agroalimentaria
SENASA
Tel: 5411 4121-5293/96
E-mail: ssantos@senasa.gov.ar
codex@minagri.gob.ar

AUSTRALIA

Ms Justine Gilbert
Wine and International Food Policy
Department of Agriculture
E-mail: Justine.gilbert@agriculture.gov.au
intfoodstnds@agriculture.gov.au
codex.contact@agriculture.gov.au

BRASIL

André Luiz Bispo Oliveira
Fiscal Federal Agropecuário
Coordenação de Processos Regulatórios e
Padronização - CPRP
CGQV/DIPOV/SDA
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Tel: +55 61 3218 3250/3251
Fax: +55 61 3224 4322
E-mail: andre.oliveira@agricultura.gov.br

CHILE

Marcela Faúndez Vidal
National Coordinator CCFFV
Agriculture and Livestock Service (SAG).
Ministry of Agriculture
E-mail: marcela.faunfezv@sag.gob.cl

UNIÓN EUROPEA

E-mail: codex@ec.europa.eu

GHANA

Dr. Pearl Adu-Amankwa
Email: paaduamankwa@yahoo.co.uk

Dr. Niilante Amisah
Email: niilante@gmail.com/
niiamissah@ug.edu.gh

Mr. Roderick Daddey-Adjei
Email: rodvik@yahoo.com

Codex Ghana
Email: codex@gsa.gov.gh/
codexghana@gmail.com

INDIA

Shri Parmod Siwach
Assistant Director
Export Council of India,
Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India
Email: tech5@eicindia.gov.in

National Codex Contact Point (NCCP)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI),
FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi.
Tel: +91-11- 23237439
E-mail: codex-india@nic.in

INDONESIA

Dr. Gardjita Budi
Director of Quality and Standardization,
Ministry of Agriculture
E-mail: gbudi.jkt@gmail.com
codex_kementan@yahoo.com

IRÁN

Dr. Darab Hassani
Head of CCFFV in Iran
Ministry of Agriculture
E-mail: hassanida@gmail.com

Mrs. Nadia Ahmadi
Secretary National Committee on CCFFV in Iran
Institute of Standard
Email: nady.ahmadi@yahoo.com

KIRGUISTÁN

Ms. Aizhan Kunduzbekova,
Specialist of Division on Standardization of the Center
for Standardization and Metrology
Ministry of Economy of the Kyrgyz Republic (CSM),
Tel: +996 312 62 57 71
E-mail: aizhankunduzbekova@gmail.com

LUXEMBURGO

François KRAUS
Head of the Horticulture Department - ASTA
Luxembourg
E-mail: francois.kraus@asta.etat.lu

MÉXICO

Gabriela Alendra Jiménez Rodríguez
Subdirectora de Normas
Coordinadora del Subcomité Nacional CCFFV/CMCAC
Dirección General De Fomento a la Agricultura.
Subsecretaría De Agricultura.
SAGARPA
TEL: 00 + 55 38 71 10 00 EXT 40231
E-mail: gjimenez.dgvdts@sagarpa.gob.mx

FILIPINAS

Ms. Edna Guiang
Email: edna.guiang@yahoo.com

ESPAÑA

Jaime Camps Almiñana
Head of Area
Ministry of Economy and Competitiveness.
E-mail: jcamps@comercio.mineco.es

Marta Cainzos García
Head of Area
Ministry of Agriculture, Food and Environment.
E-mail: mcainzos@magrama.es

SUIZA

Mr. Manuel Boss
Federal Office for Agriculture FOAG
Plant Products Unit
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Bern
Switzerland
E-mail: manuel.boss@blw.admin.ch

TAILANDIA

Ms. Kulpipith Chanbuey,
Standards officer,
Office of Standards Development,
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards.
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,
Bangkok, 1900 Thailand
Tel: (+662) 561 2277
Fax: (+662) 561 3357
E-mail: codex@acfs.go.th
kulpipith@acfs.go.th

REINO UNIDO

Mr. Ian HEWETT
Regional Horticultural Marketing Inspector
Rural Payments Agency (RPA)
Office SCF3, South Core, Produce Hall, Western
International Market
Hayes Road
UB2 5XJ Southall
United Kingdom
Phone: + 44 7884 234574
Mobile: + 44 208 589 9624
Email: ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Kenneth Lowery
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Room 4861-S
1400 Independence Avenue SW
Washington DC 20250-3700
Tel: +1 202 690 4042
E-mail: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

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.