

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3(b) del Programa

CX/FFV 09/15/6-Add.1

Octubre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

15ª Reunión

Ciudad de México, México, 19 – 23 de octubre de 2009

PROYECTO DE NORMA PARA LAS MANZANAS

Observaciones

(Argentina, India, México y Nueva Zelandia)

ARGENTINA

Argentina agradece la posibilidad de realizar los siguientes comentarios

2.2 REQUISITOS DE MADUREZ

Se acuerda con el texto sugerido por el grupo de redacción.

2.4 CLASIFICACIÓN POR COLORACIÓN

Se acuerda con el texto sugerido por el grupo de redacción.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

Se acuerda con los porcentajes de tolerancias definidos en las Extra Class, Class I y Class II, valores del 1%, 1% y 2%, respectivamente.

5.1 HOMOGENEIDAD

Se está de acuerdo con la Opción B o sea que la uniformidad sea medida por Peso.

Por otra parte, Argentina no está de acuerdo con la inclusión de un "Punto C" en el que la homogeneidad de las manzanas sea acorde a la legislación del país de importador. A nuestro juicio estas remisión a la norma nacional en las normas internacionales denotan una muy mala práctica regulatoria. Los contenidos de las normas del Codex deben basarse en el consenso y la opción C denota justamente lo contrario, la falta de acuerdo.

ANEXO I – MÁXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS

Argentina mantiene su propuesta inicial. Observar los % en la Extra Class en negrita para Russetting reticular leve y las superficies en centímetros cuadrados para las tres categorías del defecto Manchas y daños mecánicos acumulados leves, en el cuadro que sigue.

MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS

DEFECTOS PERMITIDOS		CATEGORÍA "EXTRA"	CATEGORÍA I	CATEGORÍA II
Russetting en la cavidad calicinal y pedicelar	• Russetting reticular leve	5% del área superficial	20% del área superficial	50% del área superficial

	• Russeting continuo leve	1%	5% del área superficial	33 % del área superficial
La acumulación de ambos tipos de russeting no deberá exceder los siguientes porcentajes de la superficie		3%	20%	50%
Manchas y daños mecánicos acumulados leves	0.75 cm²		2.0cm²	3.0 cm²
Sarna (<i>Venturia inaequalis</i>),	-		0.25 cm ²	1cm ²
Marcas de granizo cicatrizadas y/u otros defectos similares			1.0 cm ²	2.5 cm ²
Grietas cicatrizadas o curadas de la cavidad pedicelar y calicinal	----		0.5 cm	1 cm
Longitud máxima de los defectos en forma alargada	----		2 cm	4 cm

El russeting se puede describir simplemente como un área amarronada y rugosa o con vetas en la piel de la manzana. En algunas variedades el russeting es característico de la variedad y en otras es un defecto de calidad. Las tolerancias para el russeting se aplicarán sólo en aquellas variedades de manzanas en las cuales este aspecto no es característico de la misma.

INDIA

El Grupo de Trabajo físico tuvo su reunión en Fredericksburg, VA, del 20 al 23 de julio de 2009. Las discusiones se centraron únicamente sobre algunos de los problemas del anteproyecto de Norma Codex para las Manzanas, concretamente los que estaban entre corchetes. Aunque la India haya insistido sobre la necesidad de modificar varios asuntos del anteproyecto de norma Codex, estos no han sido tomados en cuenta. Por lo tanto, la India desea reiterar su posición con respecto a dichos problemas para su debate durante la 15ª Reunión del CCFFV.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En el primer apartado, la frase “el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada”, podrá modificarse para rezar “el pedúnculo debe estar intacto”, porque la eliminación del mismo podría causar una contaminación bacteriana del interior de la fruta. Además, esto proporciona un conducto causando pérdida de humedad, de carbohidratos y de fenoles. Esto provoca además un aumento en la evolución del etileno que acelera el proceso de madurez y por ende disminuye la duración de vida de la fruta.

En el tercer apartado, la frase podría ser reemplazada por la palabra “firme”.

De hecho, la palabra “firme” ha sido colocada entre corchetes durante la 14ª Reunión del CCFFV, en novena posición de los apartados. La India piensa que los corchetes deben eliminarse. No existe ninguna norma Codex que haya utilizado el término “no blando”, sin embargo hay muchas que sí han utilizado la palabra “firme”.

En el quinto apartado, las palabras « y daños » podrían añadirse después de la palabra “plagas”. Esto se sugiere porque podría darse el caso donde las plagas hayan sido destruidas por un tratamiento del producto, pero las señales de daños seguirían presentes sobre la fruta.

2.1.1 El segundo párrafo con sus dos apartados podría separarse por razones de coherencia con otras normas del Codex para las Frutas y Hortalizas Frescas. Esto se expresaría de la manera siguiente:

«2.1.2 Las manzanas deben ser exentas de señales físicas de heridas y el ~~E~~ desarrollo lugar de destino.»

2.3 CLASIFICACIÓN

La frase debería redactarse de nuevo como sigue: *“Las manzanas se clasifican en tres categorías definidas a continuación, sujeto a los defectos autorizados en el Anexo I -Tolerancia Máxima para los defectos”*.

2.3.2 Categoría I y 2.3.3 Categoría II

El segundo apartado “-un ligero defecto de coloración”, debe ser apoyado por ciertos parámetros, tales como estaban presentes en el Anexo I de una versión anterior del anteproyecto de Norma Codex para las Manzanas. La India considera por lo tanto que el Anexo I para la clasificación de las manzanas por su color debe retenerse con las modificaciones propuestas, tal como anexoado.

2.4 CLASIFICACIÓN POR COLORACIÓN

La India no está de acuerdo con la introducción de un código de color, porque no es conforme con las Normas del Codex y podría engendrar confusión. El porcentaje de cada color, que sea rojo, amarillo o verde, no ha sido definido. La India reitera por lo tanto la necesidad de quedarse con el Anexo I del anteproyecto inicial.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El segundo párrafo trata de los diferentes calibres de manzanas. La India propone, por razones de conveniencia, reemplazar el párrafo por lo que sigue, con la meta de tomar en cuenta las dos variedades de manzanas – grandes y pequeñas – así como el gusto del consumidor por frutas de diferentes calibres.

Calibre y peso mínimo para todas las categorías de manzanas

Variedad de Fruta	Categoría “Extra”		Categoría I		Categoría II	
	Diámetro	Peso	Diámetro	Peso	Diámetro	Peso
Variedades de frutas grandes	70 mm	220 g	65 mm	150 g	60 mm	130 g
Otras Variedades	65 mm	150 g	60 mm	120 g	55 mm	90 g

En este contexto, se puede eliminar la referencia a los grados Brix.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

La India considera que el segundo párrafo y sus dos apartados pueden eliminarse.

4.1.1 - Categoría “Extra”; 4.1.2 - Categoría I; y 4.1.3 - Categoría II

La India considera que la práctica de proponer tolerancias por encima o por debajo de los límites de tolerancia especificados en el texto de la norma no es una práctica del Codex. La tolerancia de cinco, diez y diez por ciento propuesta para las tres categorías debería, por lo tanto, incluir el máximo permitido para los defectos dados en el Anexo II. Es decir que se propone añadir lo que sigue para las tres categorías:

“incluido los defectos previstos por el Anexo II”.

La podredumbre de una fruta podría por otra parte provocar una rápida alteración de otras frutas del envase. La segunda frase del párrafo, que había sido puesta entre corchetes durante la 14a Reunión del CCFV *“Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de [0% nada] un [0.5 / 1.0 %] de las manzanas afectadas por podredumbre o descomposición interna en el lugar de destino”* debería por lo tanto eliminarse del texto en el caso de las tres categorías.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

El segundo párrafo puede ser eliminado a la vista de la propuesta de la India para el Párrafo 3.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

En lo que respecta al segundo párrafo, la India propone la frase siguiente:

“La diferencia máxima en diámetro entre las manzanas de un mismo envase está limitada a 5 mm ó 15 g en término de peso.”

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Este párrafo trata de los envases destinados al consumidor final, el párrafo 6.2 él, trata de los envases no destinados a la venta al por menor. Se propone definir mejor los dos tipos de envases, ya que envases de 20 kg son todavía considerados, en algunos países, como envases destinados al consumidor final.

6.1.1 Naturaleza del Producto

En ciertos casos, un envase puede contener diferentes variedades y/o calibre de manzanas. Se propone modificar el párrafo porque la información pertinente es necesaria para el proveedor para decisiones de negocio. El párrafo quedaría como sigue:

“Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase o lote de producto presentado a granel deberá ser etiquetado con el nombre del producto y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad, la categoría y el calibre/peso o el número de piezas presentadas en hileras o capas. La etiqueta indicará, además, el nombre de la diferentes variedades así como el código de calibre de cada una de ellas en el caso de envases conteniendo diferentes variedades de manzanas.”

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

El título necesita reescribirse como sigue:

“Envases no destinados a la venta al por menor” por razones de uniformidad.

Como ya se mencionó en el punto 6.1 más arriba, el calibre mínimo de un envase no destinado a la venta al por menor debe ser definido para poder saber si el envase deberá también o no ser etiquetado con la variedad, categoría y calibre/peso.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

Se propone modificar el segundo apartado de la manera siguiente:

“– Código de calibre”

ANEXO - I

La India está de acuerdo con lo que sigue:

GRUPO A: VARIEDADES DE COLOR ROJO

En la Categoría “Extra”, “2/3” podría modificarse a “3/4”

En ciertos países existe variedades de manzanas de color semi-rojo o mezclado; el

Grupo B podría entonces guardarse como sigue:

GRUPO B: VARIEDADES DE COLOR SEMI-ROJO O MIXTO

Para la Categoría “Extra”, por lo menos la 1/2 de la superficie de la fruta debe ser de color rojo.

Para la Categoría I, por lo menos 1/3 de la superficie de la fruta debe ser de color rojo.

Para la Categoría II, por lo menos 1/6 de la superficie de la fruta debe ser de color rojo.

GRUPO C: VARIEDADES RAYADAS Y DE COLOR LIGERAMENTE ROJO

Se propone mantener el grupo C

GRUPO D: VARIEDADES VERDES Y AMARILLAS

Se propone mantener el grupo D con las mismas palabras que el grupo C.

ANEXO – II**TOLERANCIAS MÁXIMAS PARA LOS DEFECTOS**

La India está de acuerdo en apoyar, como muestra de compromiso, el texto de la tabla que sigue:

Defectos permitidos		Categoría “Extra”	Categoría I	Categoría II
Pardeamiento/oxidación (“russetting”), cuando se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz	• Pardeamiento/oxidación (“russetting”) reticular leve.	3 % del área superficial	20 %–10 % del área superficial	50 %–15 % del área superficial
	• Pardeamiento/oxidación (“russetting”) sólido leve.	1 %	5 % del área superficial	33 %–10 % del área superficial
La acumulación de los dos tipos de pardeamiento/oxidación (“russetting”) no debe rebasar los siguientes límites:		3 %	20 %–10 %	50 %–15 %
Manchas y magulladuras acumuladas { Costras (<i>Venturia inaequalis</i>) excluidas }		1 %	5 %	10 %
–magulladuras con decoloración leve;		50 cm ²	1.0 cm ²	1.5 m ²⁻¹³
–Con sarna ¹² (<i>Venturia inaequalis</i>);			0.25 cm ²	1 cm ²
–Otros defectos/ manchas, incluyendo marcas de granizo cicatrizadas			1.0 cm ²	2.5 cm ²
Grietas del pedúnculo o cáliz (cicatrizadas o curadas)		---	0.5 cm	± 0.5 cm
Longitud máxima de las defectos de forma alargada		---	2 cm	4 cm

La India apoya la añadidura del último párrafo.

¹³ ~~Las magulladuras con decoloración y las manchas oscuras que no se mezclan con el color de la piel son admitidas en esta categoría.~~

MÉXICO

Respecto de las tolerancias en el contenido mínimo de sólidos solubles (AZÚCAR-GRADOS BRIX) México acepta la propuesta de establecer como mínimo **10.5°Brix** para todas las variedades de manzana.

Para el calibre, México acepta la propuesta de que el mismo **no sea inferior a 50mm o 70 gramos**.

México no tiene ningún problema para cumplir con estos requisitos, dadas nuestras condiciones climáticas. De hecho las manzanas de México son más dulces que las de otros países.

Al inicio de los trabajos con esta norma Codex, México estuvo en la postura de proponer 11°Brix; sin embargo, cambiar a 10.5°Brix es un valor de medio punto porcentual que no va a cambiar la calidad de las manzanas que producimos.

NUEVA ZELANDIA**Comentarios generales**

Nueva Zelanda tomó con mucho gusto parte a los grupos de trabajo tanto físico como electrónico con respecto a la Norma para las manzanas. Hemos apreciado la presidencia de los Estados Unidos de América quien dirigió los dos grupos.

El grupo de trabajo físico se dedicó con mucho esmero en trabajar durante 4 días, teniendo presente en la mente que la intención del Comité era de terminar la norma durante la 15ª Reunión. El Grupo de Trabajo logró encontrar posiciones de consenso razonables para los problemas pendientes, gracias a la voluntad de los países participantes de encontrar buenos compromisos. Por lo tanto Nueva Zelanda está satisfecha con los progresos en la redacción de la norma.

El taller de inspección de las manzanas que tuvo lugar antes del grupo de trabajo fue una oportunidad sin comparación para los debates relativos a la implementación de una inspección práctica. Permitió a los participantes encontrar conclusiones conteniendo más información con respecto al contexto de varios parámetros de la norma.

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS: Firme

Nueva Zelanda apoya el uso del término “no blando”. El término es válido y apropiado en lo que respecta específicamente a las manzanas. Sabemos que el término usado en otros textos del Codex es “firme”, pero esto podría derivar hacia manzanas demasiado duras. Los términos usados en otros textos del Codex son de gran valor como guía pero no deberían de ser esclavizantes.

2.4 CLASIFICACIÓN POR COLORACIÓN

Nueva Zelanda está de acuerdo con las conclusiones del grupo de trabajo.

3 DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE – Calibre mínimo y Grados Brix

Nueva Zelanda apoya la conclusión del grupo de trabajo. Tomamos nota de que manzanas de 10.5° Brix pueden ser adecuadas para el uso en repostería (lo hemos visto durante el taller) pero en ciertos casos podrían no ser totalmente listas para el consumo inmediato. El grado Brix va aumentando en el tiempo. Por lo tanto el grado propuesto permite al vendedor escoger el grado apropiado para la venta al por menor y asegura que las manzanas tengan una “duración de vida” adecuada después de su compra. Un grado Brix más elevado acortaría significativamente su duración de vida.

4.1.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD - descomposición interna y pudrición

Nueva Zelanda apoya la conclusión del grupo de trabajo. Vemos que la tolerancia “cero” no es una opción para la inspección de la fruta al punto de importación. Es normal que las manzanas estén envasadas con una tolerancia cero con respecto a la podredumbre o las alteraciones internas, pero es inevitable que una leve podredumbre se desarrolle durante el transporte o el almacenamiento. Es también parte de la práctica normal, que el producto esté seleccionado y reenvasado después de la importación. Por lo tanto las manzanas destinadas a la venta al por menor serían otra vez en venta sobre la base de una tolerancia cero para la podredumbre o las alteraciones internas.

5.1 HOMOGENEIDAD

Nueva Zelanda apoya la introducción de las tres opciones A, B y C para la evaluación de la homogeneidad porque permite flexibilidad que se adapta a los métodos empleados en los diferentes países. Ciertos países miden por diámetro o peso, por medida visual, porque se trata de un método poco costoso aunque los resultados puedan ser irregulares. Otros países han introducido la calibración del peso informatizada.

ANEXO II: Tolerancia máxima para los defectos

Nueva Zelanda apoya la tabla propuesta porque proporciona una base para progresar en la norma. Los datos son prácticos y pragmáticos; y son un buen compromiso desarrollado por el grupo de trabajo.