

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

Agosto 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 Octubre de 2009

### PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA LAS MANZANAS

(Trámite 6)

*Preparado por el Grupo Electrónico presidido por Estados Unidos de América*

Se invita a los Gobiernos y organizaciones internacionales en calidad de observador ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones sobre el proyecto revisado de Norma para las manzanas a hacerlo a **más tardar del 15 de septiembre de 2009** enviando al: Presidente del Comité, el Dr. Francisco Ramos Gómez, Director General, Dirección General de Normas (DGN), AV. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, CP 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, México (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, ext.: 43220, 43218, Fax.: +52 (55) 55 20 97 15, E-mail: [jalopez@economia.gob.mx](mailto:jalopez@economia.gob.mx), [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codexmex2@economia.gob.mx](mailto:codexmex2@economia.gob.mx) - *de preferencia*), con copia al Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO / OMS, Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Telefax: +39.06.5705.4593; E-mail: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) - *de preferencia*).

## ANTECEDENTES

1. Al someter el anteproyecto de Norma Codex para las manzanas para su aprobación por la Comisión en la etapa 5, se convino en la catorceava sesión del Comité en volver a convocar el grupo de trabajo electrónico presidido por los Estados Unidos de Norteamérica, el cual sólo trabaja en inglés y está abierto a todos los miembros y observadores. El Comité observó que puede ser necesario organizar un encuentro físico de los miembros del Grupo de trabajo entre las sesiones del Comité, lo mismo que justo antes de la próxima sesión.
2. El mensaje inaugural del Grupo de trabajo electrónico fue lanzado el 2 de febrero del 2009. Una propuesta inicial de soluciones negociadas, basada en comentarios emitidos en las etapas 5 y 6, fue representada el 23 de marzo del 2009 por el presidente del Grupo trabajo. Habida cuenta de los comentarios recibidos en el marco de la propuesta inicial, el reporte del Grupo de trabajo fue distribuido a todos los miembros y observadores del Codex el 15 de mayo del 2009, acompañado por la invitación a una reunión física del Grupo de trabajo para estudiar varias cuestiones pendientes.
3. El proyecto de norma revisado propuesto por el Grupo de trabajo físico, posteriormente a una reunión física celebrada del 20 al 23 de julio del 2009, figura en el Anexo 1 del presente documento. Un resumen de las reflexiones del Grupo de trabajo físico, así como la lista de los participantes se encuentran en los Anexos 2 y 3, respectivamente, del presente documento.
4. Los miembros y observadores del Codex son invitados a ofrecer sus comentarios sobre el proyecto de norma revisado para las manzanas contenido en el Anexo 1 del presente documento, los cuales serán sometidos a consideración en ocasión de la quinceava sesión del Comité.

## PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las frutas variedades/cultivares comerciales de manzanas obtenidas de *Malus domestica Borkh*, de la familia *Rosaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las manzanas destinadas a la elaboración industrial.

### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada;
- sanas, y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- no blandas<sup>1</sup>. La textura de la pulpa deberá tener la textura apropiada para garantizar la conservación del producto y la calidad del consumo.
- limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- prácticamente exentas de signos de deshidratación.

#### 2.1.1 Las manzanas deberán presentar un color característico de la variedad y la zona en que se producen.

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

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

#### 2.2 REQUISITOS DE MADUREZ

Las manzanas deberán tener un grado de desarrollo que les permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.

Para verificar los requisitos mínimos de madurez se podrán considerar varios parámetros tales como: aspectos morfológicos, firmeza e índice refractométrico.

#### 2.3 CLASIFICACIÓN

De conformidad con las tolerancias máximas para los defectos indicados en el Anexo 1 – Tolerancias máximas para los defectos – las manzanas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

---

<sup>1</sup> Reservas expresadas por la India, quien indicó que la expresión: “no blandas” no figura en los textos del Codex, en tanto que “firmes” ha sido utilizado en varias normas del Codex, de ahí que esta práctica debería mantenerse.

## Anexo 1

**2.3.1 Categoría “Extra”**

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser características de la variedad. La pulpa deberá estar perfectamente sana. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase<sup>2</sup>.

**2.3.2 Categoría I**

Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad. La pulpa deberá estar perfectamente sana. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase<sup>2</sup>:

- un ligero defecto de forma, y el desarrollo;
- un ligero defecto en la coloración
- defectos leves en la piel o de otro tipo (véase Anexo 1).

**2.3.3 Categoría II**

Esta categoría comprende las manzanas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las manzanas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación<sup>2</sup>:

- defectos de forma y desarrollo;
- defectos de coloración;
- defectos en la piel o de otro tipo (véase Anexo 1).

**2.4 CLASIFICACIÓN POR COLORACIÓN**

Para todas las categorías, en ausencia de una legislación nacional, los siguientes códigos de color deberán aplicarse, salvo para las variedades verdes y amarillas de manzanas:

Código	Porcentaje de color
A	75% o más
B	50 % o más
C	25% o más
D	Menos de 25%

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por peso de fruto.

Para todas las variedades y categorías el calibre mínimo deberá ser 60 mm si se mide por el diámetro o 90 gr si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutas de tamaño más pequeño siempre y cuando el nivel de grados Brix del producto sea igual o superior a 10,5<sup>o3</sup> y el calibre no sea menor de 50 mm o 70 gr.

**4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

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

**4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**

Las tolerancias de calidad aquí consideradas incluyen los defectos enumerados en el Anexo 1.

La aplicación de las siguientes tolerancias se hará teniendo en cuenta el hecho de que en etapas ulteriores a la exportación, los productos pueden presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

<sup>2</sup> Los defectos de la piel o de otro tipo no podrán superar los límites definidos en el Anexo 1.

<sup>3</sup> Reserva manifestada por la India – preferencia por 12° Brix

## Anexo 1

- una ligera pérdida de lozanía y firmeza ;
- para los productos clasificados en categorías otras que la « Extra », un leve deterioro debido a su estadio de desarrollo y su estado de conservación.

**4.1.1 Categoría “Extra”**

El 5%, en número o en peso, de las manzanas 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

Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1.0% de manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el punto de embarque o en el destino final.<sup>4</sup>

**4.1.2 Categoría I**

El 10%, en número o en peso, de las manzanas 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.

Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de las manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el punto de embarque o en el destino final.<sup>3</sup>

**4.1.3 Categoría II**

El 10%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

Dentro de la tolerancia del 10%, no se permitirá más de un 2%, en número o en peso, de las manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el punto de embarque o en el destino final.

Dentro de la tolerancia del 10%, se permitirá que un máximo del 2%, en número o en peso, de las manzanas que presenten los siguientes defectos:

- manchas corchosas (manchas amargas);
- daños leves o desgarros de la piel no cicatrizados;
- presencia de parásitos vivos dentro del fruto o daños causados por los mismos en la pulpa.

**4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE**

Para todas las categorías de frutas sujetas a reglas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de las manzanas que correspondan al calibre indicado en el envase.

Esta tolerancia no puede extenderse para abarcar productos cuyo calibre sea inferior a 50mm o 70g si el índice refractométrico es inferior a 10.5° Brix<sup>5</sup>

**5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN****5.1 HOMOGENEIDAD<sup>6</sup>**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, calidad, calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres) y variedad. Para la Categoría “Extra”, el color deberá ser homogéneo. Los envases destinados a la venta (cuyo peso no sea mayor de 5kg) pueden contener mezclas de diferentes variedades y calibres siempre y cuando la calidad sea uniforme y que el origen de cada variedad sea el mismo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido salvo en el caso de mezclas de calibres y variedades.

La homogeneidad de las manzanas puede ser evaluada:

---

<sup>4</sup> Reserva manifestada por la India y por Tailandia – preferencia por cero por ciento.

<sup>5</sup> Reserva manifestada por la India - preferencia por 12° Brix

<sup>6</sup> Reservation of the EC on uniformity provisions A, B & C

## Anexo 1

## A. Por diámetro:

La diferencia máxima de diámetro entre las manzanas contenidas en un mismo envase no deberá superar:

- 5mm si el diámetro de las manzanas más pequeñas es inferior a 80mm
- 12mm si el diámetro de la manzana más pequeña es igual o superior a 80mm.

O

## B. Por peso:

La diferencia máxima de peso entre las manzanas contenidas en un mismo envase no deberá superar:

- 15 g si el peso de la manzana más pequeña es inferior a 90 g.
- 20 g si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 90g, pero inferior a 135g.
- 30g. si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 135g, pero inferior a 200g.
- 40 g. si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 200g, pero inferior a 300g.
- 50 g si el peso de la manzana más pequeña rebasa 300g.

O

## C. Conforme a la legislación nacional del país importador.

**5.2 ENVASADO**

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>7</sup>, 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 manzanas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

**5.2.1 Descripción de los Envases**

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

**6. MARCADO O ETIQUETADO****6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR**

Además de las disposiciones de la Norma general del Codex para el etiquetado de productos alimentarios empacados (CODEX STAN 1-1985), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

**6.1.1 Naturaleza del Producto**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas.

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío. Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

---

<sup>7</sup> Para fines de la presente Norma, ello incluye material reciclado de una calidad apropiada para el envase de productos alimentarios.

## Anexo 1

**6.2.1 Identificación**

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>8</sup>.

**6.2.2 Naturaleza del Producto**

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la(s) variedad(es) (cuando corresponda).

**6.2.3 Origen del Producto**

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

**6.2.4 Especificaciones Comerciales**

- Categoría;
- Calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres)/código de calibre.
- Color (en caso de que el producto esté clasificado por códigos de color)/código de color.

**6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)<sup>9</sup>****7. CONTAMINANTES****7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Las manzanas deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**7.2 OTROS CONTAMINANTES**

Las manzanas deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**8. HIGIENE**

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos y prácticas de higiene.

8.2 Los productos deberán 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).

---

<sup>8</sup> 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).

<sup>9</sup> 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).

**ANEXO I**  
**TOLERANCIAS MÁXIMAS PARA LOS DEFECTOS**

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% <sup>10</sup> del área superficial	20% del área superficial	50% del área superficial
	• Pardeamiento/oxidación (“russetting”) sólido leve	1% <sup>10</sup>	5% del área superficial	33% del área superficial
La acumulación de los dos tipos de pardeamiento/oxidación (“russetting”) no debe rebasar los siguientes límites:		3 % <sup>10</sup>	20 %	50% <sup>11</sup>
Manchas y magulladuras acumuladas: - magulladuras con decoloración leve; - Con sarna <sup>12</sup> ( <i>Venturia inaequalis</i> ); - Otros defectos/ manchas, incluyendo marcas de granizo cicatrizadas		0.50 cm <sup>2</sup>	1.0 cm <sup>2</sup> 0.25 cm <sup>2</sup> 1.0 cm <sup>2</sup>	1.5 cm <sup>2</sup> <sup>13</sup> 2.5 cm <sup>2</sup>
Grietas del pedúnculo o cáliz (cicatrizadas o curadas)		----	0.5 cm	1 cm
Longitud máxima de las defectos de forma alargada		----	2 cm	4 cm

El pardeamiento se puede describir simplemente como un “área rugosa pardeada (amarronada/obscura) en la piel de la manzana”. En algunas variedades de manzanas el pardeamiento es una característica de la variedad mientras que para otras, es un defecto de calidad. Las tolerancias para el pardeamiento se aplicarán a aquellas variedades de manzanas de las cuales el pardeamiento no constituye una característica.

<sup>10</sup> Reserva expresada por la CE & Alemania: preferencia por texto escrito en vez de valor numérico

<sup>11</sup> Reserva expresada por la India y Tailandia.

<sup>12</sup> La legislación nacional de Tailandia establece una tolerancia cero para la sarna (*Venturia inaequalis*).

Reserva expresada por la India – preferencia por una tolerancia cero para la sarna (*Venturia inaequalis*).

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

## **Reporte del encuentro físico de la CCFFV – Grupo de trabajo para las manzanas Fredericksburg, Virginia, 20-23 de julio, 2009**

1. El encuentro físico del grupo de trabajo para las manzanas de la CCFFV tuvo lugar en Fredericksburg, Virginia, del 20 al 23 de julio del 2009, al USDA/AMS-F&VP/ Fresh Products Branch Training and Development Center, en Fredericksburg, Virginia, EUA. Concurrieron a este encuentro 20 delegados representantes de doce países miembros, así como una organización miembro.
2. Durante el primer día del encuentro, se llevó a cabo un taller de inspección para las manzanas con el objeto de facilitar las discusiones durante la sesión plenaria. El punto central de la sesión plenaria ha sido resaltado en amarillo (texto no definitivo) sobre el anteproyecto de normas – luego de sesiones precedentes de la CCFFV así como de encuentros electrónicos y físicos del Grupo de trabajo:

### **1.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

3. Las diferentes acepciones de “firmes” en los diferentes países fueron discutidas en ambos sentidos de su evaluación mediante una prueba de presión y estado de maduración. Se externó la preocupación de que “firmes” como requisito mínimo indicado por un valor único no pudiera aplicarse de manera uniforme a todas las variedades de manzana, debido a características específicas de cada una de ellas.
4. Se hizo evidente, durante la discusión, que las delegaciones favorables a la inclusión de “firmes” estaban interesadas en la textura de la pulpa de las manzanas, independientemente de que la variedad en cuestión tenga o no una textura apropiada para la conservación y a la calidad para el consumo. El siguiente texto, aceptable para todas las partes, con reservas de la India, quien señaló que la expresión: “no blandas” no es utilizada en los textos del Codex, en tanto que “firmes” ha sido el calificativo empleado en varias normas del Codex, de ahí que debiera mantenerse su uso:

- *no blandas. La textura de la pulpa deberá tener la textura apropiada para garantizar la conservación del producto y la calidad del consumo*

### **2.3 CLASIFICACIÓN POR COLOR**

5. Diferentes opiniones sobre la conservación o la omisión de este requisito mínimo (Anexo 1). Las delegaciones que favorecen su omisión señalaron las dificultades inherentes a la determinación de las variedades de color, el impacto de las condiciones geoclimáticas, el impacto de nuevas variedades en la producción, así como las dificultades que conllevaría el mantenimiento de semejante lista. Las delegaciones favorables a la conservación de la clasificación por color indicaron que se trata de una práctica comercial establecida y utilizada en la clasificación por calidad en ciertas legislaciones nacionales, así que como para la determinación de los precios.
6. La delegación de los Estados-Unidos de Norteamérica, apoyada por la de Italia, manifestó su preocupación por que la supresión del requisito mínimo del color vuelva del todo impracticable esta norma del Codex. Después de esta sesión, un grupo de discusión constituido por la delegación de Australia y las de Brasil, Chile, de la Comunidad Europea, Alemania, Italia, México, Nueva Zelanda y de los Estados Unidos de Norteamérica se formó para discutir sobre este requisito mínimo del color.
7. Dicho grupo de trabajo adoptó por unanimidad el texto siguiente, presentado por el grupo de discusión, para introducirlo en la Sección 2.4. Se acordó que (1) la conformidad con estos códigos sea opcional; sin embargo, que cuando se utilicen, deberán estar indicados sobre el envase, y (2) que los códigos no estén ligados a ninguna de las tres categorías, al no representar más que una indicación comercial.

### **2.4. CLASIFICACIÓN POR COLOR**

*En todas las categorías, en ausencia de una legislación nacional, los siguientes códigos de color deberán aplicarse, salvo para las variedades verdes y amarillas de manzanas:*

<i>Código</i>	<i>Porcentaje de color</i>
<i>A</i>	<i>75% o más</i>
<i>B</i>	<i>50 % o más</i>
<i>C</i>	<i>25% o más</i>

### **3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE – CALIBRE MÍNIMO Y NIVEL DE GRADOS BRIX**

8. Los requisitos de calibre mínimo y el nivel de grados Brix son considerados conjuntamente en el proyecto de Norma del Codex para las manzanas. Las delegaciones favorables al texto anteriormente acordado, el cual asocia el calibre mínimo a un nivel de grados Brix mínimo, señalaron el origen de este procedimiento y las investigaciones llevadas a cabo sobre el particular. Representantes de la industria de la manzana presentes en la reunión externaron su frustración ante la prolongada discusión de un asunto que ellos creían cerrado, añadiendo que de continuarse tal práctica – esta Norma del Codex para las manzanas dejaría de ser aceptable y que, por consiguiente, retirarían su apoyo a dicha norma, lo mismo que a cualquier otra actividad del Codex.

9. Las delegaciones favorables a valores mínimos más elevados señalaron que dichos valores tienen por objeto garantizar la calidad de conservación y de consumo de las manzanas, así como la protección del consumidor. Una nueva propuesta de 11.0° Brix, presentada por la delegación de la India se discutió sin éxito. La delegación de la India manifestó sus reservas respecto a la decisión, por el grupo de trabajo, de mantener el siguiente requisito mínimo:

*Para todas las variedades y todas las categorías, el calibre mínimo es de 60mm cuando es determinado por el diámetro, y de 90g cuando es determinado por el peso. Las frutas del calibre más pequeño pueden ser aceptadas siempre y cuando su nivel de grados Brix sea igual o superior a 10,5° y que su calibre no sea inferior a 50mm o 70g.*

#### **4.1.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD – Descomposición interna o podredumbre**

10. La discusión sobre la introducción de tolerancias para la descomposición interna y la podredumbre en la Norma del Codex para la manzana se llevó a cabo en el marco de las prácticas comerciales y la naturaleza perecedera de los productos agrícolas. Diversas opiniones fueron manifestadas sobre el asunto, entre ellas: - esta disposición contradice el requisito mínimo de “firmes”, toda vez que es imposible exportar frutas y verduras mediante largos trayectos por mar sin que se pudra ninguna(o) unidad/envase en el trayecto, siendo esta circunstancia tácitamente prevista por las agencias nacionales de inspección; el comercio acepta estos defectos, de ahí la inutilidad de cualquier norma de la CCFFV sobre el particular.

11. La siguiente propuesta se acordó para determinar las siguientes tolerancias para la descomposición interna y la podredumbre en el punto de embarque y en el destino final:

*1% para la categoría “Extra” y la categoría I, y 2% para la categoría II.*

12. Las delegaciones de la India y de Tailandia manifestaron reservas respecto al texto convenido e indicaron una preferencia por “cero” por ciento de podredumbre y descomposición interna. La delegación de los Estados Unidos de Norteamérica solicitó que la CCFFV indique que los detentores de productos no conformes deberían tener la oportunidad de rectificar esta situación. Se señaló que la directiva 47-2003 del CCFICS en las secciones 9, 10 y 27, ya incluye precisiones sobre este punto. La delegación de los Estados Unidos de Norteamérica solicitó que se haga referencia a este documento del CCFICS en la presente norma del Codex.

13. Algunas delegaciones han manifestado su preocupación por la aplicación de la Norma en lugar de destino del producto, así como por su distribución para el comercio al menudeo. Solicitaron que la Norma ofrezca indicaciones ligadas a la conservación de los productos agrícolas. Por consiguiente, la calidad y el aspecto del producto en su lugar de destino y en los puntos de distribución al menudeo se verían ligeramente alterados.

14. El texto considerado apropiado para este efecto fue copiado de la Norma de la UNECE para las manzanas e introducido en la Sección 4.1 relativa a las tolerancias de calidad. Algunas preocupaciones fueron manifestadas acerca de la exactitud de los textos copiados. El presidente del Grupo de trabajo sobre las manzanas señaló que la colocación del texto copiado dentro del anteproyecto de Norma Codex para las manzanas debería ser sometida al Secretariado del Codex.

**5.1.1. HOMOGENEIDAD**

15. Las diferentes propuestas relativas a la homogeneidad para las manzanas contenidas en un mismo envase en el proyecto de norma fueron discutidas sin arrojar ningún consenso debido a importantes diferencias en las legislaciones nacionales, las cuales resultaron imposibles de conciliar. Algunas delegaciones propusieron establecer diferencias progresivas de diámetro en correlación con el calibre de la fruta, en tanto que otras prefirieron un intervalo fijo y otras todavía, se inclinaron por la disposición estándar respecto a la uniformidad de presentación sin valores numéricos.

16. Después de largas discusiones, se elaboró y aprobó el siguiente texto que establece una homogeneidad distinta por diámetro, peso y legislación nacional, con el objeto de responder a las necesidades de todos los países miembros y de todos los comerciantes. La delegación de la Comunidad europea manifestó reservas con respecto a los incisos A, B y C, pendiente consultas con sus Estados miembros:

*La homogeneidad de las manzanas puede ser evaluada:*

**A. Por diámetro:**

*La diferencia máxima de diámetro entre las manzanas contenidas en un mismo envase no deberá superar:*

- 5mm si el diámetro de las manzanas más pequeñas es inferior a 80mm
- 12mm si el diámetro de la manzana más pequeña es igual o superior a 80mm.

O

**B. Por peso:**

*La diferencia máxima de peso entre las manzanas contenidas en un mismo envase no deberá superar:*

- 15 g si el peso de la manzana más pequeña es inferior a 90 g.
- 20 g si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 90g, pero inferior a 135g.
- 30g. si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 135g, pero inferior a 200g.
- 40 g. si el peso de la manzana más pequeña es igual o superior a 200g, pero inferior a 300g.
- 50 g si el peso de la manzana más pequeña rebasa 300g.

O

**C. Conforme a la legislación nacional del país importador.****ANNEXO II: Tolerancia máxima para los defectos**

17. Esta es la primera vez que se incluye en una norma FFV del Codex un proyecto de anexo con valores/límites numéricos para los defectos. Las delegaciones favorables a esta inclusión señalaron la interpretación subjetiva de las secciones correspondientes de las Normas del Codex, aludiendo así al Anexo como una herramienta encaminada a simplificar una interpretación internacional uniforme del proyecto de Norma Codex. Otros países prefirieron la formación correspondiente en la norma de la UNECE, y manifestaron no estar seguros de cómo las agencias y los organismos de normalización de interpretación considerarían estos valores numéricos.

18. Hubo consenso respecto a las tolerancias máximas propuestas para la acumulación de manchas y magulladuras. Se discutió la necesidad de un nuevo inciso para magulladuras sin decoloración, y los delegados acordaron prescindir de tal inciso. La Tabla especificó, más bien, un inciso para las magulladuras con decoloración leve. Los delegados se pusieron de acuerdo en valores numéricos. La delegación de la India expresó reservas respecto a la tolerancia para la sarna en la tabla, y la delegación de Tailandia destacó que en su legislación nacional, la tolerancia para la sarna es de cero.

**LIST OF PARTICIPANTS**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson:** **LaFOND Dorian**  
**Président:** International Standards Coordinator  
**Presidente:** USDA/AMS Fruit and Vegetable Programs  
1400 Independence Ave. SW. Stop 0235  
Washington DC 20250  
Tel: 202 690 4944  
Fax: 202 720 0016  
Email: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

**AUSTRALIA – AUSTRALIE**

**SOLOMON Robert**  
Manager International Foods Standards  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
Australia  
Tel: 61 2 6272 5945  
Fax: 61 2 6272 3372  
Email: [rob.solomon@daff.gov.au](mailto:rob.solomon@daff.gov.au)

**BRAZIL – BRÉSIL – BRASIL**

**LEANDRO Karina Fontes Coelho**  
Fiscal Federal Agropecuario  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,  
Sala 352 CEP 70043-900, Brasília-D.F.  
Tel: 556132182706  
Fax: 556132244322  
Email: [karina.leandro@agricultura.gov.br](mailto:karina.leandro@agricultura.gov.br)

**RAMOS REIS Nilson**

Fiscal Federal Agropecuário  
Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento  
Rua Felipe Schmidt, Nº 755 - Centro  
88010-002  
Florianópolis - Sc  
Brazil  
Tel: (048) 3261-9946  
Fax: (048) 3261-9945  
Email :nilson.reis@agricultura.gov.br

**ZANIN Stenio Ricardo**

Agronomist, Quality Control Consultant  
ABPM Associação Brasileira dos Produtores de Maçãs  
Rua Arnoldo Frey, 313 Centro  
Fraiburgo Santa Catarina  
CEP 89.580-000  
**Tel:** +55 49 3246-2686  
**Fax:** +55 49 3246-2686  
Email: [szanin@gmail.com](mailto:szanin@gmail.com) , [SZanin@fisherfrutas.com](mailto:SZanin@fisherfrutas.com)

**CHILE – CHILI**

**URRUTIA Anabalón Antonieta**  
Ingeniero Agronomo Division Asuntos  
Internacionales SAG  
Ministerio de Agricultura  
Av. Bulnes 140, Santiago  
Tel: 56-2- 3451 585  
Fax: 56-2- 3451 578  
Email: [antonieta.urrutia@sag.gob.cl](mailto:antonieta.urrutia@sag.gob.cl)

**ESCUADERO Mira Paulina**

Asociación de Exportadores de Chile A.G.  
Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes,  
Santiago de Chile  
Tel: (562) 4724720  
Fax: (562) 2064163  
Email: [pescudero@asoex.cl](mailto:pescudero@asoex.cl)

**EUROPEAN COMMUNITY – COMMUNAUTÉ  
EUROPÉENNE – COMUNIDAD EUROPEA**

**VAN DER Stappen Rudy**

Deputy Head of unit  
European Commission, DG Agriculture and  
Development  
Rue de la Loi 130, 07/77  
1049 Brussels  
Belgium  
Tel: 00 32 2 29 54509  
Fax : 00 32 2 29 53709  
Email : [rudy.van-der-stappen@ec.europa.eu](mailto:rudy.van-der-stappen@ec.europa.eu)

**VALENTIN, Sandrine**

Administrator  
European Commission, DG Agriculture and  
Development  
Rue de la Loi 130, 07/88  
1049 Brussels  
Belgium  
Tel: 00 32 2 29 66875  
Fax: 00 32 2 29 53709  
Email: [sandrine.valentin@ec.europa.eu](mailto:sandrine.valentin@ec.europa.eu)

**GERMANY – ALLEMAGNE – ALEMANIA**

**FUNKE Kerstin**

Deputy of Section Standards and Inspection  
Federal Agency for Agriculture and Food  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn  
Germany  
Tel: 49 228 9968453429  
Fax: 49 228 996845345  
Email: [kerstin.funke@ble.de](mailto:kerstin.funke@ble.de)

**INDIA – INDE**

**BIJAY Kumar**

Managing Director  
National Horticulture Board, Ministry of Agriculture,  
Government of India  
Email: [mdnhb@yahoo.com](mailto:mdnhb@yahoo.com)

## Anexo 3

**Dr, REDDY L. Sivarama**

Deputy Commissioner,  
Ministry of Agriculture,  
Government of India  
Email: [shivareddy22@yahoo.co.in](mailto:shivareddy22@yahoo.co.in)

**ITALY – ITALIE – ITALIA****IMPAGNATIELLO** **Ciro**

Italian Codex Committee  
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Via XX Settembre, 20, 00187 Roma, Italy  
Email: [ciro.impagnatiello@libero.it](mailto:ciro.impagnatiello@libero.it)  
[c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it);  
Fax: +39 06 4880273  
Phone: +39 06 46656046

**FIDEGHELLI** **Carlo**

Centro di Ricerca per la Frutticoltura  
Via Fioranello, 52, 00134 Roma, Italy  
Email: [isfrmfid@mclink.it](mailto:isfrmfid@mclink.it)  
([carlo.fideghelli@entecra.it](mailto:carlo.fideghelli@entecra.it))  
Fax: +39 06 793481630  
Phone: +39 06 79348110

**MAGISTRELLI** **Andrea**

Assomela - Italian Apple  
Growers Associations  
Via Brennero 322 – 38100 Trento  
Tel: 0039-0461829323  
Email: [assomela@cr-surfing.net](mailto:assomela@cr-surfing.net)

**MEXICO – MEXIQUE – MÉXICO****CARLOS H. Chavez**

Expert in Postharvest of fresh fruits and vegetables  
University of Chihuahua, Mexico  
Ave. Division del Norte 2906, Chihuahua, Chihuahua,  
31320 Mexico  
Phone: 52(614)413-7726  
Fax: 52 (614) 413-1833  
Email: [carlos.chavez@unifrut.org.mx](mailto:carlos.chavez@unifrut.org.mx)

**NEW ZEALAND – NOUVELLE-ZÉLANDE –  
NUEVA ZELANDIA****SHAPLAND** **Kay**

Assistant Director, Trade Standards  
Export Standards Group  
New Zealand Food and Safety Authority  
PO Box 2835,  
Wellington. New Zealand

**JONES** **Gary**

Services Manager  
Pipfruit New Zealand Inc  
207 St Aubyns St West  
P O Box: 11094  
Hastings  
Tel: +6468 7370 80  
Fax: + 6468 7370 89  
Email: [gary.jones@pipfruitnz.co.nz](mailto:gary.jones@pipfruitnz.co.nz)

**THAILAND – THAÏLANDE – TAILANDIA****PHONKLIANG** **Korwadee**

Standard Officer  
National Bureau of Agricultural  
Commodity and Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Tel: +662 5612277  
Fax: +662 5613357  
Email: [korwadeep@hotmail.com](mailto:korwadeep@hotmail.com)

**KOSIYACHINDA** **Suraphong**

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and  
Vegetables  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Phaholyothin Road, Ladyao,  
Chatuchak, Bangkok 10900  
Thailand  
Tel: 662- 561 -2277 Ext. 1413  
Fax: 662- 561 -3357

**UNITED STATES OF AMERICA – ÉTAS-UNIS  
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE  
AMÉRICA****FUSARO** **J. Vincent**

USDA, AMS, FVP, FPB  
1400 Independence Ave. SW  
Room 1661-S, Stop 0240  
Washington DC 20250-0240  
Tel: 202-720-0298  
FAX: 202-720-8871  
Email: [vinny.fusaro@usda.gov](mailto:vinny.fusaro@usda.gov)

**ARCHER** **Jim**

Manager  
North West Fruit Exporters  
105 South 18th St  
Yakima, WA 98901  
Tel: 509-576-8004  
Fax: 509-576-3646  
Email: [jarcher@goodfruit.com](mailto:jarcher@goodfruit.com)

**CHILTON** **Robin M.**

USDA/AMS F&VP, FPB  
Training and Development Center  
100 Riverside Parkway, Suite 101  
Fredericksburg, VA 22406  
Tel: 540 361 1130  
Email: [Robin.chilton@ams.usda.gov](mailto:Robin.chilton@ams.usda.gov)