

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

ALINORM 07/30/35

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

30º período de sesiones

Roma, Italia, 2-7 de julio de 2007

**INFORME DE LA 13ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

Ciudad de México, México, 25-29 de septiembre de 2006

NOTA: Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2006/55-FFV

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2006/55-FFV
Diciembre de 2006

- A:** - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas con calidad de observador en el Codex
- DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153, Roma, Italia
- ASUNTO:** INFORME DE LA 13ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (ALINORM 07/30/35)
- PARTE A:** CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 30º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa (párr. 60 y Apéndice IV).

Anteproyectos de normas en el Trámite 5/8 del Procedimiento

2. Anteproyectos de secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.1 – Peso mínimo del racimo (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa) (párr. 60 y Apéndice V).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas con calidad de observadoras en el Codex que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito de conformidad con la *Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de las declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), remitiéndolas a la dirección anteriormente indicada, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 30 de abril de 2007.**

Anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 5 del Procedimiento

3. Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga (párr. 82 y Apéndice VI).
4. Anteproyecto de Directrices del Codex para la Inspección y Certificación de Conformidad de las Frutas y Hortalizas Frescas con las Normas de Calidad (párr. 92 y Apéndice VII).

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas con calidad de observadores en el Codex, que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados, incluidas las consecuencias que dichos documentos o cualesquiera de sus disposiciones puedan tener para sus intereses económicos, a que lo hagan por escrito con arreglo al *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **preferiblemente por correo electrónico, antes del 30 de abril de 2007.**

PARTE B: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

5. Proyecto de sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (Proyecto de Norma del Codex para el Tomate) (párr. 43 y Apéndice III).
6. Proyecto de Modelo General para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas (párr. 19 y Apéndice VIII).
7. Proyectos de Enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (párr. 103 y Apéndice IX).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas con calidad de observadores en el Codex que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 31 de julio de 2007.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 13ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité convino en:

- remitir a la Comisión en su 30º período de sesiones el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa (en el Trámite 8)*, incluidos sus *Anteproyectos de secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.1 – Peso mínimo del racimo* (en el Trámite 5/8), con miras a su adopción final en el Trámite 8 y 5/8 (omitiendo los Trámites 6/7), respectivamente (párr. 60 y Apéndices IV y V, respectivamente).
- remitir a la Comisión en su 30º período de sesiones el *Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga* y el *Anteproyecto de Directrices del Codex para la Inspección y Certificación de Conformidad de las Frutas y Hortalizas Frescas con las Normas de Calidad* con miras a su adopción preliminar en el Trámite 5 (párrs. 82 y 92 y Apéndices VI y VII, respectivamente).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité convino en:

- mantener en el Trámite 7 el *Proyecto de Norma del Codex para el Tomate*, en espera de que se finalizara el *Proyecto de sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres*, que se había devuelto al Trámite 6 para recabar observaciones adicionales con vistas a su examen en su siguiente reunión (párrs. 42-43 y Apéndices II y III, respectivamente);
- devolver al Trámite 2 el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas* a fin de que volviera a redactarlo un Grupo de Trabajo dirigido por los Estados Unidos de América. Posteriormente el texto revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y con vistas a su examen en su siguiente reunión (párr. 70);
- adjuntar al informe el *Proyecto de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas* a fin de recabar observaciones, con vistas a su examen en su siguiente reunión (párr. 19 y Apéndice VIII);
- dejar inalterada la *Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas* y seguir recabando observaciones sobre las propuestas de enmiendas a la *Lista de prioridades* a efectos de examinarlas en su siguiente reunión (párr. 103 y Apéndice IX);
- establecer los siguientes plazos para la terminación de los trabajos relativos a las normas y textos afines objeto de examen en el Procedimiento de Trámites de conformidad con la recomendación de la Comisión:
 - *Proyecto de Norma del Codex para el Tomate, incluido el Proyecto de sección 3 – Disposiciones referentes a la clasificación por calibres*: finalización por la Comisión en su 31º período de sesiones (2008) (párr. 44);
 - *Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas*: finalización por la Comisión en su 33º período de sesiones (2010) (párr. 72);
 - *Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga*: finalización por la Comisión en su 31º período de sesiones (2008) (párr. 82);
 - *Anteproyecto de Directrices del Codex para la Inspección y Certificación de Conformidad de las Frutas y Hortalizas Frescas con las Normas de Calidad*: finalización por la Comisión en su 33º período de sesiones (2010) (párr. 94).

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES -----	página iv
INFORME DE LA 13ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS -----	página 1
ESTADO DE LOS TRABAJOS -----	página 15
	<u>Párrafos</u>
Introducción-----	1
Apertura de la reunión-----	2
Aprobación del programa (Tema 1 del programa)-----	3 – 5
Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares (Tema 2a del programa)-----	6 – 7
Cuestiones planteadas en otros organismos internacionales relacionados con la normalización de frutas y hortalizas frescas (Tema 2b) del programa)	
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)-----	8
- Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) -----	9 – 11
Normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas (Tema 2c del programa) -----	12
Propuesta de modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas (Tema 2d del programa) -----	13 – 19
Examen de proyectos de normas del Codex en el Trámite 7	
Proyecto de Norma del Codex para el Tomate (Tema 3a del programa)-----	20 – 23
Proyecto de secciones 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres y sección 4.2 – Tolerancias de calibres (Proyecto de Norma del Codex para el Tomate) (Tema 3b del programa)-----	24 – 44
Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa (Tema 3c del programa) -----	45 – 47
Examen de anteproyectos de normas del Codex y textos afines en el Trámite 4	
Anteproyecto de secciones 2.1.2 (Requisitos de madurez) y 3.1 (Peso mínimo del racimo) (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa) (Tema 4a del programa) -----	48 – 60
Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas (Tema 4b del programa) -----	61 – 72
Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga (Tema 4c del programa)-----	73 – 82
Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas (Tema 4d del programa) -----	83 – 94
Propuestas de enmiendas a la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas (Tema 5 del programa) -----	95 – 104
Otros asuntos (Tema 6 del programa) -----	105
Fecha y lugar de la siguiente reunión (Tema 7 del programa) -----	106

Apéndices**Página**

<u>Apéndice I</u> – Lista de participantes	16
<u>Apéndice II</u> - Proyecto de Norma del Codex para el Tomate	27
<u>Apéndice III</u> - Proyecto de sección 3 – Disposiciones referentes a la clasificación por calibres (Proyecto de Norma del Codex para el Tomate)	32
<u>Apéndice IV</u> - Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa	33
<u>Apéndice V</u> - Anteproyectos de secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.1 – Peso mínimo del racimo (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa)	37
<u>Apéndice VI</u> - Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga	38
<u>Apéndice VII</u> - Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas	42
<u>Apéndice VIII</u> - Proyecto de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	52
<u>Apéndice IX</u> - Propuestas de enmiendas a la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas	60

INTRODUCCIÓN

1. La 13ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se celebró en la Ciudad de México del 25 al 29 de septiembre de 2006, por invitación del Gobierno de México. El Presidente del Comité, C.P. Miguel Aguilar Romo, designó al Lic. Carlos R. Berzunza Sánchez, Director de Normalización Internacional de la Secretaría de Economía, para que presidiera la reunión en su nombre. Asistieron delegados de [34] Estados Miembros, una Organización Miembro y observadores de [4] organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Excmo. Sr. Lic. Sergio Alejandro García de Alba Zepeda, Secretario de Economía de México, inauguró la reunión. También se dirigieron al Comité la Dra. Irma Gómez Cavazos, Titular de la Unidad de Relaciones Económicas y Cooperación Internacional de la Secretaría de Relaciones Exteriores, y el Sr. Norman Bellino, Representante de la FAO en México.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité aprobó el programa provisional como programa de su reunión.

4. El Comité acordó examinar el tema 2 d) (Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas) después del tema 4 del programa, habida cuenta de que sería más efectivo considerar el Proyecto de modelo general una vez concluido el debate técnico sobre los proyectos y anteproyectos de normas del Codex de los temas 3 y 4 del Programa.

5. La delegación de la Comunidad Europea presentó el documento CRD 1 (Programa provisional anotado) sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros de conformidad con el párrafo 5 del Artículo II del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2a del programa)²

6. El Comité tomó nota de que el documento se presentaba principalmente a título informativo, por lo que no fue necesario adoptar medidas relacionadas con las cuestiones contempladas en el mismo, a excepción de la recomendación de la Comisión a los comités y grupos de acción del Codex para que propusieran un calendario para todos los temas examinados en el Procedimiento de Trámites que se habían adoptado como nuevo trabajo antes de 2004. Esta solicitud se estudiaría dentro de los temas correspondientes del programa.

7. El Comité observó que en el 28º período de sesiones de la Comisión (julio de 2005) se adoptó el Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután en el Trámite 5/8 y se aprobó la elaboración de una Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga como nuevo trabajo del Comité. (véase el tema 4c del programa). El Comité también observó que la Comisión había convenido en suprimir las notas a pie de página de las secciones 1 (Definición del producto) y 7.2 (Envases no destinados a la venta al por menor), en relación con la notificación de la aceptación en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, por coherencia con su decisión de suprimir el procedimiento de aceptación. Por lo que respecta a la revisión (parcial) de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, el Comité tomó nota de que la Comisión había acordado que esta petición se examinase en un contexto general y que el Comité sobre Principios Generales estaba considerando revisar la *Guía sobre el Procedimiento de Revisión y Enmienda de las Normas del Codex*, con el fin de aclarar y racionalizar los procedimientos que se tenían que aplicar al enmendar o revisar normas aprobadas del Codex y textos afines.

CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del programa)³

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)

8. El observador de la OCDE informó al Comité sobre las novedades recientes en el Régimen de la OCDE para la aplicación de normas internacionales a las frutas y hortalizas desde la última reunión del Comité.

Se observó lo siguiente:

¹ CX/FFV 06/13/1 (Programa provisional anotado de la CE); División de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros de conformidad con el párrafo 5 del Artículo II del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (CRD 1).

² CX/FFV 06/13/2.

³ CX/FFV 06/13/3.

- La Decisión del Consejo C(2006)95 por la que se revisaba el Régimen de la OCDE para la aplicación de normas internacionales a las frutas y hortalizas había sido adoptada en julio de 2006. Como parte de esta revisión, se había incluido una referencia al Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias a fin de que también las normas correspondientes adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, una vez aprobadas en reunión plenaria, fuesen aplicables en el marco del “Régimen” a los productos que se especifican en el Anexo I de dicha Decisión, en la fase de exportación, cuando dichos productos entren en el comercio internacional entre los países que participan en el “Régimen”. Las normas aprobadas en la reunión plenaria también se podrían utilizar para la elaboración de folletos explicativos.
- En la 63ª reunión plenaria del Régimen (noviembre de 2005) se aprobó el plan de acción revisado para la reforma del Régimen que fomentaba una buena relación con el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas y otros comités del Codex pertinentes.
- Se habían publicado folletos explicativos sobre diversas frutas y hortalizas, así como directrices sobre ensayos objetivos para determinar la calidad de las frutas y hortalizas y productos secos y desecados, los cuales estaban disponibles en el sitio web del Régimen de la OCDE. Continuaban los trabajos relacionados con los folletos explicativos sobre frutas y hortalizas y se esperaba que estuviesen concluidos para finales del 2007. El folleto explicativo sobre las uvas de mesa se publicaría en breve.
- La OCDE siguió patrocinando cursos de capacitación y otras actividades de refuerzo de la capacidad relacionadas, tales como talleres en el área de las frutas y hortalizas, en cooperación con los Estados Miembros y otras organizaciones.
- La 64ª reunión plenaria de la OCDE se celebraría del 30 de noviembre al 1 de diciembre de 2006, en París. En esta ocasión, la reunión plenaria seguiría avanzando en la ejecución de reformas del Régimen, durante el periodo 2004-2008.
- La siguiente reunión de jefes de los Servicios Nacionales de Inspección en el marco del Régimen se celebraría del 5 al 8 de diciembre de 2006 en Agadir (Marruecos).

COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

9. La Secretaría de la CEPE informó al Comité de los principales resultados de los debates de la 61ª reunión del Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola (octubre de 2005) y la 52ª reunión de su Sección Especializada en Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (mayo de 2006).

10. Asimismo, la Secretaría de la CEPE informó al Comité de que la CEPE había llevado a cabo una evaluación independiente importante y que uno de los resultados de dicho proceso había sido una solicitud para comenzar a debatir con la OCDE la concentración de actividades sobre normas de calidad agrícola en la CEPE. Como consecuencia de ello, se adoptó la decisión de elaborar un proyecto de plan de transición para su aprobación en la CEPE, que posteriormente se enviaría al responsable del Régimen de la OCDE encargado de los trabajos relativos a los folletos explicativos (basadas en las normas de la CEPE) para su examen.

11. La Secretaría de la CEPE señaló que la Sección Especializada había acordado que, con sujeción a la aceptación del plan durante la reunión del Régimen de la OCDE en noviembre de 2006, la Secretaría de la CEPE debería comenzar a trabajar en los folletos explicativos a la mayor brevedad posible, así como cooperar en la labor relativa a los folletos de la OCDE que estaban en proceso de elaboración.

NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa)⁴

12. El Comité observó que las normas de la CEPE que se incluían en el documento de trabajo CX/FFV 06/13/4 estaban disponibles como referencia para la elaboración de las normas del Codex correspondientes, tal como lo había pedido el Comité Ejecutivo⁵. El Comité acordó que las normas de la CEPE se tomarían en cuenta al debatir los temas del programa pertinentes.

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2d del programa)⁶

13. El Comité recordó que el propósito del Modelo general era asegurar la coherencia respecto al formato y un texto estandarizado para las disposiciones comunes que se aplican con carácter general en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

⁴ CX/FFV 06/13/4.

⁵ ALINORM 97/3, párrafo 15.

⁶ CX/FFV 06/13/5; y observaciones (CX/FFV 06/13/5 – Add.1) y de la Comunidad Europea (CRD 14).

14. La Secretaría del Codex presentó el documento y explicó los cambios realizados sobre la base de las decisiones que se habían tomado en la última reunión del Comité. Además se habían incluido dos nuevas secciones sobre aditivos alimentarios y métodos de análisis y muestreo para que se ajustase al formato de las Normas del Codex para productos con arreglo a lo establecido en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius⁷. La Secretaría hizo notar que el Modelo General orientaba al Comité cuando elaboraba normas individuales para un producto dado y que sus secciones o disposiciones podían omitirse o ajustarse según las características del producto.

15. Varias delegaciones formularon las siguientes observaciones generales acerca del Modelo general propuesto:

- Se debería incluir una sección nueva sobre terminología después de la introducción para promover la comprensión común de los términos usados en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.
- El Modelo general debería orientar sobre la forma de abordar las disposiciones de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (por ejemplo, disposiciones sobre clasificación por calibres), ya que este punto era objeto de intensos debates en varias normas que el Comité estaba examinando. Por otro lado, en determinadas secciones, tales como la clasificación por calibres, deberían incluirse disposiciones específicas (p. ej. código de calibre) para facilitar la elaboración de la Norma.
- Deberían considerarse tolerancias para exenciones a disposiciones de homogeneidad en el caso de envases que contengan variedades mezcladas, dado que ello se estaba convirtiendo en una práctica industrial común.
- Para evitar el uso de términos normativos como “ligero”, “prácticamente”, etc., que podrían dar pie a interpretaciones diferentes a escala mundial, los requisitos mínimos deberían ir acompañados de una tabla de tolerancias con valores fijos. Algunas disposiciones, como la clasificación por calibres, deberían ser flexibles y facultativas.
- Deberían incorporarse disposiciones sobre la “consistencia”, ya que esta afectaba a varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.
- Deberían incorporarse definiciones de términos comúnmente usados en normas del Codex para frutas y hortalizas frescas con vistas a facilitar la consulta.

16. La delegación del Canadá, con el apoyo de algunos países, puso en tela de juicio el requisito obligatorio del etiquetado para el país de origen en la Sección de etiquetado, pues de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), el país de origen del alimento se deberá declarar si su omisión engaña o induce a error al consumidor. Estas delegaciones señalaron que los países tenían derecho a establecer el etiquetado del país de origen en su reglamentación nacional, pero que no apoyarían la obligatoriedad del etiquetado del país de origen. Estas delegaciones recomendaron asimismo que el Comité examinase atentamente esta disposición y siguiese el debate que, en un marco más general, estaban manteniendo el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y la Comisión del Codex Alimentarius. Una delegación indicó que el país de origen era una disposición útil debido a las preocupaciones cuarentenarias de determinados países y para los consumidores preocupados por la calidad de las frutas y hortalizas frescas. La Secretaría del Codex indicó que las disposiciones concernientes al etiquetado del país de origen se aplicaban a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

17. Algunas delegaciones cuestionaron las disposiciones de inocuidad de las Secciones 7 (Aditivos alimentarios) a 10 (Métodos de análisis y muestreo), ya que no guardaban relación con la calidad de las frutas y hortalizas frescas. La Secretaría del Codex informó de que, aunque el Comité no examinaba disposiciones de inocuidad para frutas y hortalizas frescas, estas secciones se aplicaban a todas las normas del Codex para productos mediante remisión a los textos generales del Codex elaborados por los comités horizontales de inocuidad competentes y respetaban el formato para las normas del Codex para productos. Además, la redacción de las Secciones 8 (Contaminantes) y 9 (Higiene) era un texto estandarizado que se usaba en todas las normas del Codex para productos.

18. La Delegación de la Comunidad Europea indicó que necesitaba más tiempo para examinar el Modelo general, debido a la distribución tardía del documento, e informó al Comité de que sus observaciones preliminares figuraban en CRD 14 (Apéndice VIII).

⁷ Formato de las normas del Codex para productos, Sección II del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 15ª edición, págs. 88-91.

Conclusión

19. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité suspendió el examen del Modelo general y acordó anexar la propuesta de Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas al informe de su reunión para que se formularan observaciones adicionales, con vistas a su examen en su siguiente reunión.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE (Tema 3a del programa)⁸

20. En su 12ª reunión, el Comité consideró el Proyecto de Norma del Codex para el Tomate y acordó introducir un cierto número de cambios. El Comité reconoció los importantes progresos realizados y las decisiones tomadas en las principales secciones del Proyecto de Norma. Sin embargo, el Comité decidió mantener el Proyecto de Norma en el Trámite 7, con excepción de las Secciones 3 (Disposiciones relativas a la clasificación por calibres) y 4.2 (Tolerancia de calibres), quedando entendido que no se solicitarían observaciones adicionales sobre las secciones acordadas.

21. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que, en su siguiente reunión, el Comité limitaría su debate a la conclusión de las secciones 3 y 4.2, de manera que se pudiese remitir un documento único a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación final en el Trámite 8.

22. El Comité tomó nota de las observaciones de la Delegación de la India relativas a la supresión de las palabras “y desarrollo” en la Sección 2.2.2 – Categoría I, ya que se trataba de un defecto que no se correspondía con esta categoría y que era difícil de calibrar, por lo que podría llegar a constituir un obstáculo técnico al comercio.

23. El Comité acordó introducir las enmiendas correspondientes a raíz de la decisión tomada durante el examen de los requisitos de clasificación por calibres y tolerancia (véase el tema 3b del programa).

PROYECTO DE SECCIONES 3 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES Y 4.2 – TOLERANCIAS DE CALIBRES (Proyecto de Norma del Codex para el Tomate) (Tema 3b del programa)⁹

24. El Comité basó el debate en los resultados de las deliberaciones del Grupo de Trabajo sobre el Tomate que se había reunido antes de la reunión, como se indica en el documento CRD 12, en el que se recopilaron las propuestas formuladas por las delegaciones de la Comunidad Europea (CRD 12/Propuesta B), los Estados Unidos de América (CRD 12/Propuesta C) y México/Cuba (CRD 12/Propuesta A).

25. La Delegación de la Comunidad Europea, en su calidad de dirigente del Grupo de Trabajo sobre el Tomate, informó al Comité de que se habían sostenido debates considerables sobre las disposiciones de clasificación por calibres y sus tolerancias; sin embargo, el Grupo de Trabajo no logró alcanzar un acuerdo sobre el enfoque que se debería adoptar en relación con las disposiciones de clasificación por calibres en el Proyecto de Norma del Codex para el Tomate.

26. El Comité observó que se sometían a examen dos enfoques principales, a saber:

- (1) no tener disposiciones específicas sobre clasificación por calibres sino solo tolerancias de calibre para asegurar la homogeneidad en el envase (CRD 12/Propuesta C), o
- (2) mantener las disposiciones de la clasificación por calibres en la Norma (CRD 12/Propuestas A y B).

Para el caso de que se conservasen las disposiciones sobre clasificación por calibres, se presentaron dos enfoques diferentes para su consideración, a saber:

(2a) mantener la tabla de códigos de calibres con valores fijos para una gama de diámetros máximos/mínimos con las tolerancias correspondientes (CRD 12/Propuesta A);

(2b) fijar límites máximos/mínimos por gama de calibre del tomate en el mismo envase con las tolerancias correspondientes (CRD 12/Propuesta B).

⁸ ALINORM 06/28/35-Apéndice II y observaciones de la India (CRD 4).

⁹ CX/FFV 06/13/6, (CX/FFV 06/13/6-Add.1) observaciones de Australia, Estados Unidos de América, Suiza, Comunidad Europea; (observaciones de Kenya) CRD 2; (observaciones de México) CRD 3; (observaciones de India) CRD 4; (observaciones de Tailandia) CDR 5; (observaciones de Cuba) CRD 9; (informe del Grupo de Trabajo sobre el Tomate) CRD 12; (explicación de posibilidades de clasificación por calibres con la Propuesta B) CRD 13; (propuestas presentadas por Cuba y México) CRD 15, propuesta de los EE.UU. para la clasificación por calibres del tomate (CRD 18), propuesta de la CE sobre la clasificación por calibres del tomate (CRD 19).

27. El Comité acordó considerar las ventajas de cada propuesta con el fin de determinar cómo proceder en el futuro.

Enfoques de las disposiciones sobre clasificación por calibres

Propuestas A, B y C

28. Algunas delegaciones consideraron que las disposiciones sobre clasificación por calibres y las tolerancias no deberían incluirse en una norma internacional porque las prácticas comerciales diferían según las regiones o países y, por lo tanto, el marco de esas disposiciones podría impedir la introducción de nuevas variedades y terminar representando un obstáculo técnico al comercio. Estas delegaciones se mostraron partidarias de que esas disposiciones quedasen sujetas a las prácticas de la industria.

29. La delegación de la CE reconoció que la referencia a distintos métodos de clasificación por calibres constituía una orientación útil para la elaboración de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas en consonancia con los objetivos del Codex Alimentarius. Sin embargo, la finalidad de facilitar y armonizar el comercio quedaría comprometida si dichas listas no fueran acompañadas de disposiciones sobre los métodos enumerados. La Delegación de la CE recordó al Comité que el hecho de incluir solo una lista de métodos de clasificación por calibres sin disposiciones en esta Norma permitiría a los países crear obstáculos técnicos al comercio.

30. Algunas otras delegaciones indicaron que la tabla de códigos de clasificación por calibres era importante, especialmente para los países donde no existía legislación y los textos del Código servían de orientación para establecer la reglamentación nacional. Estas delegaciones apoyaron la introducción de una tabla de códigos de clasificación por calibres para asegurar la homogeneidad en el envase y promover la armonización internacional. También indicaron que las normas nacionales y regionales podrían contener disposiciones de clasificación por calibres y tolerancias diferentes que podrían dificultar la consecución de un acuerdo sobre una tabla única de clasificación por calibres; sin embargo, resaltaron que la meta de las normas Codex era promover la armonización internacional a fin de facilitar prácticas comerciales justas.

Propuestas B y C

31. La Delegación de los Estados Unidos indicó que, a fin de que se tuvieran en cuenta las diferentes necesidades de los países, proponía que se usase una de las tablas de códigos por calibres existente junto con la propuesta presentada por la Comunidad Europea, siempre que se permitiera una diferencia máxima de 15 mm si el diámetro de la fruta más pequeña fuera inferior a 70 mm y que también se incluyeran otras prácticas de clasificación por calibres, tales como la cuenta o el peso, ya que ésta era una práctica establecida en la comercialización de los tomates en América del Norte. Algunas delegaciones apoyaron la inclusión del código de cuenta y la calibración por peso para dar flexibilidad a la Norma y explicaron que 10 mm era una cifra demasiado pequeña para permitir dicha flexibilidad debido a las variaciones estacionales en la cosecha de tomates.

32. La Delegación de la Comunidad Europea propuso usar (i) 12 mm en lugar de 15 mm para las frutas menores de 70 mm o (ii) una horquilla de 10mm para las frutas menores de 40 mm y de 15 mm para frutas entre 40 y 70 mm. Además, la Delegación indicó que el código de cuenta era un tipo de calibración por peso y que ambas prácticas ya estaban cubiertas en la propuesta de la CE, por lo que no era necesario mencionarlas específicamente en la Norma. Sin embargo, a modo de solución de compromiso, la CE aceptaría que se hiciera referencia específicamente a estas disposiciones en la Norma, siempre que cumplieran con las restantes disposiciones de clasificación por calibres de la Sección 3.

33. El Comité no pudo llegar a un acuerdo en relación con los límites permitidos para los tomates menores de 70 mm y la inclusión de otras prácticas de clasificación por calibres, y decidió colocar ambas magnitudes (10 y 15 mm) entre corchetes para los tomates con un diámetro menor de 70 mm. El Comité, además, decidió colocar entre corchetes las disposiciones sobre calibración por cuenta y peso así como el requisito para las disposiciones restantes sobre clasificación por calibres de la Sección 3 para volver a examinarlos en su siguiente reunión.

Propuesta A

34. El Comité consideró igualmente el enfoque adicional relativo a la propuesta A del documento CRD 12, a saber la posibilidad de mantener la tabla de códigos de calibres como disposición alternativa sobre clasificación por calibres en la Norma. Con el fin de tener en cuenta las necesidades de otros miembros del Codex, el Comité acordó mantener una tabla de códigos de calibres simplificada basada en la norma correspondiente de la CEPE para el tomate.

Calibres máximos/mínimos para los tomates – tomates “cereza” y “cóctel”

35. La Delegación de Suiza indicó que la eliminación del calibre mínimo para los tomates podría crear confusión en el comercio internacional. En particular, para los tomates “cereza” o “cóctel”, esta eliminación permitiría que los tomates de mayor calibre se clasificasen como “cereza” o “cóctel”. Varias delegaciones indicaron que había un valor añadido para este tipo de tomates en el mercado y que ésta era una característica de calidad que merecía ser conservada en la Norma. Estas delegaciones también indicaron que los tomates “cereza” y “cóctel” eran objeto de una amplia comercialización y que el establecimiento de un límite máximo para el calibre contribuiría a garantizar prácticas comerciales justas.

36. Otras delegaciones indicaron que no existía ni definición ni base científica para determinar un diámetro máximo/mínimo para estos tipos de tomates que podría variar según las regiones/países. Estas delegaciones apoyaron la eliminación de toda referencia a calibres máximos/mínimos para los diferentes tipos comerciales de tomates citados en la Sección 1 de la Norma. El observador de la OCDE propuso que se elaborasen directrices para el reconocimiento de los tipos comerciales de tomates.

37. La Delegación de la Comunidad Europea propuso incluir un diámetro máximo de 30 mm para los tomates “cereza” y “cóctel”. Varias delegaciones señalaron que tenían límites máximos mayores, de hasta 40 o 45 mm, para este tipo de tomates y que, por lo tanto, no podían estar de acuerdo con los 30 mm propuestos.

38. El Comité no pudo llegar a un acuerdo en relación con el mantenimiento de las disposiciones relativas a un diámetro máximo de los tomates “cereza” y “cóctel” y, por lo tanto, acordó dejar las disposiciones para estos tipos de tomates entre corchetes, con dos cifras de 30 y 40 mm como diámetro máximo, para que se formularan nuevas observaciones al respecto y se examinasen en su siguiente reunión.

Disposiciones comunes a los calibres y las tolerancias

39. El Comité reconoció los puntos comunes entre las diferentes propuestas de clasificación por calibres presentadas para su consideración, y acordó que la clasificación por calibres se determinaba por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de la fruta, no se aplicaba a los tomates en racimo y no era obligatoria para la Categoría II. Además, la Sección 4.2 sobre las tolerancias de calibres también era común a todas las propuestas y, por lo tanto, el Comité acordó que estas disposiciones podrían incluirse en el cuerpo del Proyecto de Norma del Codex para el Tomate.

Otras consideraciones

40. Sin embargo, el Comité observó que todavía quedaban asuntos pendientes con relación a la clasificación por calibres que no permitirían adelantar el Proyecto de Norma al Trámite 8 para su adopción final por la Comisión. Por lo tanto, decidió seguir considerando las disposiciones sobre clasificación por calibres en su siguiente reunión.

41. La Delegación de la Comunidad Europea, entre otras delegaciones, señaló que había hecho todos los esfuerzos posibles para finalizar el Proyecto de Norma en la reunión en curso y expresó su decepción por el hecho de que el Comité no hubiese podido finalizar esta tarea.

ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE (EN EL TRÁMITE 7) Y SU PROYECTO DE SECCIÓN 3 - DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES Y DE SECCIÓN 4.2 - TOLERANCIAS DE CALIBRES (EN EL TRÁMITE 6) (Temas 3a y 3b del programa)

42. El Comité acordó mantener el Proyecto de Norma del Codex para el Tomate en el Trámite 7. Al tomar esta decisión, también decidió incorporar las disposiciones acordadas sobre clasificación por calibres (Sección 3) y tolerancias de calibres (Sección 4.2) en el cuerpo principal del Proyecto de Norma, en el entendimiento de que no se solicitarían observaciones sobre el Proyecto de Norma ni sobre las disposiciones acordadas en relación con la clasificación por calibres y la tolerancia de calibres (Apéndice II).

43. El Comité acordó devolver al Trámite 6 las disposiciones restantes sobre clasificación por calibres para recabar nuevas observaciones, en particular sobre las secciones entre corchetes, y para examinarlas en su siguiente reunión (Apéndice III).

44. El Comité concluyó que el Proyecto de Norma del Codex para el Tomate – incluidas las disposiciones sobre clasificación por calibres – podría estar terminado para el 31º periodo de sesiones de la Comisión en 2008.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA (Tema 3c del programa)¹⁰

45. El Comité, en su 12ª reunión, examinó el Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa y realizó varias modificaciones en consecuencia para ajustar el texto a las decisiones tomadas anteriormente y aplicables a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El Comité reafirmó su decisión previa de mantener el Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa en el Trámite 7, en espera de la finalización de las secciones sobre requisitos de madurez y peso mínimo del racimo, en el entendimiento de que no se solicitarían observaciones adicionales sobre las secciones acordadas.

46. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que, en su siguiente reunión, el Comité centraría su debate en la finalización de las Secciones 2.1.2 (Requisitos de madurez) y 3.1 (Peso mínimo del racimo), de manera que pudiera enviarse un documento completo a la Comisión del Codex Alimentarius con vistas a su adopción final en el Trámite 8.

47. Sin embargo, habida cuenta de las decisiones adoptadas en cuanto a las disposiciones sobre los requisitos de madurez y la clasificación por calibres (peso mínimo del racimo), el Comité acordó introducir varias modificaciones, las cuales se describen en el Tema 4a del programa.

**EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX Y TEXTOS AFINES
EN EL TRÁMITE 4****ANTEPROYECTO DE SECCIONES 2.1.2 - REQUISITOS DE MADUREZ Y 3.1 - PESO MÍNIMO DEL RACIMO (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa) (Tema 4a del programa)¹¹**

48. En su 12ª reunión, el Comité acordó que el grupo de trabajo dirigido por Chile se volvería a reunir para revisar las secciones 2.1.2 (Requisitos de madurez) y 3.1 (Peso mínimo del racimo), con base en un enfoque simplificado, determinando dos parámetros mínimos de madurez: el contenido de sólidos solubles y la proporción de azúcar/ácido y un peso mínimo único por racimo para todas las variedades. En vista de esta decisión, el Comité acordó interrumpir el trabajo relacionado con una lista de variedades de grano pequeño. Se debería considerar además la posibilidad de introducir enmiendas en consecuencia a otras secciones del Proyecto de Norma cuando se revisen dichas secciones.

49. El Comité basó su debate en los resultados de las deliberaciones del Grupo de Trabajo sobre las Uvas de Mesa que se había reunido en Santiago de Chile (febrero de 2006), como se señala en el Anexo I del documento CX/FFV 06/13/7. La Delegación de Chile, en su calidad de país que dirigía el Grupo de Trabajo sobre las Uvas de Mesa, resumió brevemente los principales temas que se habían examinado en la reunión presencial del grupo de trabajo celebrada antes de esta reunión, como se indica en el documento CRD 11.

Sección 2.1.2 – Requisitos de madurez

50. El Comité mantuvo un amplio debate sobre la conveniencia de guiarse por un enfoque más general (Propuesta A) o de permitir la inclusión de excepciones a los requisitos generales para variedades específicas (Propuesta B). La mayoría de las delegaciones estuvieron a favor de un enfoque más horizontal, que establezca umbrales de tolerancia para los parámetros de madurez (grados Brix y proporción azúcar/ácido) aplicables a las variedades de uvas de mesa que se comercializan internacionalmente. Este enfoque permitiría evitar la inclusión de una lista de variedades y su actualización. Otras delegaciones consideraron que la Propuesta A no tenía en cuenta las diferencias en los niveles de madurez ni las características especiales de algunas variedades de uvas de mesa debidas a las condiciones climáticas/edáficas, las zonas de producción, etc. Estas delegaciones opinaron que los requisitos generales deberían permitir excepciones para poder asegurar prácticas de comercio justo. El Observador de la OIV hizo referencia a la información contenida en el documento CRD 8, según el cual sería difícil establecer niveles Brix mínimos basados en variedades/grupo de variedades, ya que este parámetro podría variar para una misma variedad en las distintas partes del mundo, dependiendo de las condiciones climáticas/edáficas, etc. del área de cultivo y, si así fuera la proporción azúcar/ácido podría ser un parámetro más fiable.

51. El Comité convino en que, en términos generales, la Propuesta A cubría los requisitos para garantizar la madurez de las uvas de mesa. Se señaló la conveniencia de realizar trabajos adicionales sobre las tolerancias para determinadas variedades, así como la posibilidad de examinar en el futuro el mecanismo para determinar su consideración y posible inclusión como excepciones a los requisitos generales de madurez.

¹⁰ ALINORM 05/28/35-Apéndice IV.

¹¹ CX/FFV 06/13/7 y observaciones de Australia, India, Perú, Suiza y la Comunidad Europea (CX/FFV 06/13/7 – Add.1); Kenya (CDR 2); México (CDR 3); Tailandia (CDR 5); Información presentada por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (CDR 8); Cuba (CDR 9); Informe del Grupo de Trabajo sobre las Uvas de Mesa (CDR 11).

52. Debido a la decisión del Comité de no permitir excepciones o exenciones a los requisitos mínimos de madurez acordados por el Comité, la Delegación de los Estados Unidos expresó sus reservas respecto a los requisitos mínimos de madurez para las uvas de mesa y señaló que el enfoque uniforme aplicado a los requisitos mínimos de madurez y los valores correspondientes, indicados en el Proyecto de Norma, no reflejaba correctamente los requisitos de madurez para todas las variedades de uvas de mesa ni las prácticas de la industria de dicho sector. La Delegación de la India también expresó sus reservas en relación con la decisión del Comité.

Sección 3.1 – Peso mínimo del racimo

53. El Comité intercambió puntos de vista en cuanto a la necesidad de mantener esta disposición en la Norma. Algunas delegaciones opinaron que este tipo de requisito debería competir a las fuerzas del mercado, ya que no incidía en modo alguno en la inocuidad/calidad alimentaria del producto y dependía de varios factores que dificultaban el establecimiento de un valor mínimo aplicable internacionalmente sin riesgo de convertirse en un obstáculo técnico al comercio. Estas delegaciones estimaron que, si esta disposición se incluía en la Norma, debería tener carácter recomendatorio para dar un margen de flexibilidad en la Norma. Otras delegaciones opinaron que era necesario un peso mínimo del racimo para garantizar la calidad del producto, y que existían reglamentos en los países que exigían la declaración específica del peso mínimo del racimo. Por lo tanto, era necesario armonizar esta disposición en una norma internacional. El Comité acordó conservar las disposiciones relativas al peso mínimo del racimo en la Norma.

54. El Comité examinó si era apropiado establecer el peso mínimo del racimo en 75 ó en 100 gr. Algunas delegaciones consideraron que 100 gr era una cantidad adecuada para garantizar la homogeneidad en el envase. Indicaron que esta cifra reflejaba las prácticas comunes de comercio. Otras delegaciones hicieron notar que la diferencia entre los dos valores era insignificante por lo que respecta a una garantía de prácticas de comercio justo y que un peso mínimo del racimo de 75 gr correspondía al peso mínimo para las variedades de grano pequeño en la anterior escala de clasificación por calibres. La Delegación de la India se mostró partidaria de un peso mínimo del racimo para el grano pequeño/grande en las distintas categorías de uvas de mesa. Debido a esto, el Comité consideró la posibilidad de hacer referencia a una gama de valores basados en la variedad/categoría de calidad (frutos de grano grande/pequeño). Varias delegaciones consideraron que una gama de valores no permitía armonizar esta disposición. Por lo tanto, el Comité acordó mantener el peso mínimo del racimo en 75 gr como solución de compromiso.

Sección 3.1 – Peso mínimo del racimo

Sección 4.2.3 – Tolerancias de calibres (para todas las categorías)

55. El Comité mantuvo un extenso debate sobre la interpretación de los términos (envase en el ámbito “institucional”/ “de la restauración (catering)” y la introducción de racimos de menos de 75 gr para ajustar el peso así como las tolerancias permitidas en este caso. Varias delegaciones indicaron que las tolerancias se deberían establecer por número de racimos y no por porcentajes del peso de los racimos para poder asegurar que se respete el calibre mínimo y la homogeneidad en el envase, especialmente cuando se consideren variedades de frutas grandes. Otras delegaciones señalaron que las tolerancias por número de racimos no eran viables en cuanto a inspección se refiere, ni para envases pequeños de menos de 1,5 kg de peso. Algunas delegaciones hicieron notar que este tema ya quedaba cubierto en las tolerancias de calibre para las diferentes categorías y que a efectos de coherencia, las tolerancias de calibre deberían mantenerse en porcentajes, lo que facilitaba la armonización a nivel mundial. Las delegaciones a favor de las tolerancias por número de racimos señalaron que la Sección 4.2.3 hacía referencia a envases destinados al consumidor final, lo que requería tolerancias diferentes de las establecidas para los envases contemplados en las Secciones 4.2.1 a 4.2.2 del Proyecto de Norma.

56. Sobre la base del debate anterior, varias delegaciones indicaron que las disposiciones de las normas del Codex estaban establecidas para el comercio internacional y no para prácticas nacionales. A este respecto, otras delegaciones hicieron notar que el comercio en el ámbito “institucional”/ “de la restauración (catering)” era una práctica mundial en expansión, y que no sólo se refiere a la distribución de alimentos a nivel nacional (por ejemplo, a escuelas, hospitales, etc.) sino también a alimentos transportados a nivel internacional (por ejemplo, aerolíneas, cruceros, etc.) y, por lo tanto, debía regularse en una norma internacional. Algunas otras delegaciones indicaron que también sería necesario armonizar los envases destinados al consumidor por motivos internacionales.

57. El Comité acordó, como solución de compromiso, eliminar las disposiciones sobre tolerancia para los envases que no excedan de 1,5 kg en la Sección 4.2.3 y modificar la Sección 3.1 para que los envases que contengan porciones individuales queden exentos del requisito del peso mínimo del racimo, sin hacer referencia a tipos de envases.

58. Sin embargo, con el fin de garantizar que esta excepción no se utilice para eludir el requisito del calibre mínimo atando uvas en pequeños racimos para completar el peso, el Comité acordó introducir las disposiciones pertinentes en las secciones relativas a la homogeneidad y el etiquetado estableciendo (a) disposiciones aparte para las variaciones ligeras en cuanto a homogeneidad del calibre en la Categoría I, ya que esta era la categoría más comercializada internacionalmente (Sección 5.1.) y (b) estableciendo requisitos obligatorios de etiquetado para los envases institucionales que contengan envases para porciones individuales con racimos de menos de 75 gr de peso (Sección 6.2.4).

59. Además, las modificaciones derivadas de los cambios en los requisitos relativos a la clasificación por calibres y las tolerancias en las Secciones 3.1 y 4.2.3 se añadieron al Proyecto de Norma eliminando las tolerancias de categoría de calidad (Secciones 4.2.1 a 4.2.2) y estableciendo una tolerancia de calibre única para todas las categorías, fijada en el 10% del calibre especificado, dado que se reemplazó la escala de clasificación por calibres basada en variedades/categorías de calidad por un requisito único relativo a la clasificación por calibres correspondiente al peso mínimo del racimo.

ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA (EN EL TRÁMITE 7) Y SU ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 2.1.2 (REQUISITOS DE MADUREZ) Y SU ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 3.1 (PESO MÍNIMO DEL RACIMO) (EN EL TRÁMITE 4) (Temas 3c y 4a del programa).

60. El Comité acordó enviar el Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8 (Apéndice IV). El Comité acordó además enviar el anteproyecto de Sección 2.1.2 (Requisitos de madurez) y el anteproyecto de Sección 3.1 (Peso mínimo del racimo) a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 5/8 (omitiendo los Trámites 6/7) (Apéndice V) en el entendimiento de que, una vez que ambos documentos hayan sido aprobados por la Comisión, las disposiciones relativas a los requisitos de madurez y calibre (peso mínimo del racimo) se incorporarían al cuerpo de la Norma de modo que se pueda publicar un solo documento como Norma del Codex para las Uvas de Mesa.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS (Tema 4b del programa)¹²

61. El Comité, en su 12ª reunión, había formulado algunas observaciones generales y específicas en relación al Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas. Sin embargo, debido a las limitaciones de tiempo y a las extensas observaciones recibidas, el Comité había suspendido el examen del documento y lo había devuelto al Trámite 2, solicitando al Grupo de Trabajo dirigido por los Estados Unidos de América que se reuniera de nuevo para revisar el texto.

62. La Delegación de los Estados Unidos de América, como país que dirigía el Grupo de Trabajo sobre las Manzanas, presentó el documento CX/FFV 06/13/8, subrayando los principales puntos de debates planteados en la reunión presencial del Grupo de Trabajo sobre las Manzanas que se llevó a cabo en Santiago de Chile (febrero de 2006).

63. El Comité formuló las siguientes observaciones generales sobre varias disposiciones clave.

Sección 2.1 – Requisitos mínimos

64. Algunas delegaciones cuestionaron la inclusión de disposiciones que permitían la ausencia de pedúnculo, ya que se debería considerar como un defecto que podría ocasionar la pudrición del fruto. Se señaló que las manzanas se separaban de la planta al nivel del pedúnculo, que se quedaba adherido al fruto, por lo que formaba parte del mismo y su ausencia podía deberse a una recolección inadecuada o a una maduración excesiva. Otras delegaciones apoyaron la conservación de esta disposición, ya que el pedúnculo podía faltar debido a las prácticas normales de recolección o a las condiciones de transporte y se mostraron partidarias de que, siempre que el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, las manzanas sin pedúnculo no queden excluidas del comercio internacional. Además, existían variedades de manzanas que podían perder el pedúnculo con facilidad sin que ello implicara daño alguno para el fruto.

65. Algunas delegaciones cuestionaron la exclusión de disposiciones relativas al corazón acuoso, ya que, si bien se consideraba una característica de calidad deseable en algunas situaciones, en otras se consideraba un defecto, por lo que se deberían incluir disposiciones a este respecto que abarquen ambas variedades. En este contexto, algunas delegaciones indicaron que los términos “sanas” y “exentas de cualquier olor y/o sabor extraños” ya cubrían el “corazón acuoso”.

¹² CX/FFV 06/13/8 y observaciones de Argentina, Australia, India, Irán, Nueva Zelanda y Suiza (CX/FFV 06/13/8-Add.1); Cuba (CRD 9); Kenya (CRD 2); Malasia (CRD 6); México (CRD 3); Tailandia (CRD 5) y Comunidad Europea (CRD 7).

66. Algunas delegaciones solicitaron la introducción de disposiciones sobre consistencia, ya que era una característica importante para garantizar que la calidad del producto siga siendo buena hasta que llegue al consumidor final, especialmente en aquellos casos en los que el envío o el transporte sean de larga duración. Otras delegaciones propusieron incluir el término “enfermedad” al contemplar las plagas en esta sección. La Secretaría del Codex informó de que este era un texto estandarizado que se usaba normalmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y que el Comité ya había considerado anteriormente incluir el término “enfermedad”, puesto que había observado que este término ya figuraba en la definición de plaga en la especificación fitosanitaria correspondiente de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)¹³.

Sección 2.2 – Requisitos de madurez

Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibre

67. El Comité tomó nota de los diferentes puntos de vista sobre la posibilidad de establecer una conexión entre el calibre y la madurez de la fruta a fin de evitar que fruta inmadura se comercializase en el mercado internacional. Varias delegaciones consideraron innecesario especificar un calibre mínimo. Señalaron que había un mercado para variedades de manzanas pequeñas con un calibre inferior al mínimo recomendado pero que no obstante habían completado su proceso de maduración en condiciones apropiadas. Algunas delegaciones sostuvieron que el valor Brix no era un parámetro fiable en lo que respecta a las variedades (p. ej., variedades carnosas ácidas grandes, en contraposición con las variedades carnosas dulces pequeñas) para las que en algunos casos sería más adecuado medir otros parámetros para determinar la madurez. Estas delegaciones señalaron que los parámetros de madurez, como el valor Brix, podían variar dependiendo del área de cultivo, las condiciones climáticas, etc. Además el contenido de almidón o la consistencia de la fruta también se podían considerar un parámetro de madurez válido, en función de la variedad o el estado de desarrollo del fruto. Otras delegaciones indicaron que cuando había una demanda elevada de manzanas podía darse la posibilidad de colocar fruta inmadura en el mercado y que el valor Brix era hasta entonces el parámetro más común para determinar la madurez de la fruta. Esta es la razón por la que dichas delegaciones apoyaron la propuesta de no eliminar el valor Brix hasta que se determinasen otros mecanismos para definir la madurez de la fruta. La delegación de Tailandia señaló la necesidad de determinar los índices de madurez de cada variedad.

68. Se informó al Comité sobre la investigación en curso llevada a cabo en la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América y Nueva Zelanda para determinar la correlación entre el calibre de las manzanas y la madurez de la fruta. Asimismo, algunas delegaciones indicaron que, con arreglo a la redacción actual, el valor Brix mínimo era obligatorio para las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, mientras que era facultativo en los requisitos de madurez. El Comité concluyó que no sería adecuado debatir los requisitos de madurez en tanto no se resolviera la cuestión de la relación entre la madurez (Sección 2.2) y el calibre (Sección 3).

Sección 5.1 – Homogeneidad

69. El Comité intercambió puntos de vista sobre las tres propuestas presentadas para su examen. El Comité observó que la propuesta (1) se basaba en las disposiciones sobre homogeneidad para garantizar que se cumplieran los requisitos de clasificación por calibres, en tanto que las propuestas (2) y (3) recurrían más a los valores numéricos para garantizar la homogeneidad en el envase. La mayoría de las delegaciones apoyaron la propuesta (3), especialmente el primer párrafo con excepción de las palabras entre paréntesis, y consideraron que sería necesario examinar las disposiciones restantes con mayor detenimiento.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

70. El Comité reconoció los importantes avances realizados en la revisión del Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas. El Comité acordó continuar examinando esta cuestión en su siguiente reunión. Entre tanto, el Comité decidió convocar una nueva reunión del grupo del Grupo de Trabajo¹⁴, bajo la dirección de los Estados Unidos de América, para que continuase trabajando en la revisión del documento sobre la base de las observaciones por escrito enviadas a esta reunión y para su examen en la Plenaria con miras a elaborar una versión revisada que se distribuiría con objeto de recabar observaciones en el Trámite 3 y de someterla a examen del Comité en su siguiente reunión.

¹³ ALINORM 05/28/35, párr. 24.

¹⁴ Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, Francia, India, Italia, México, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Perú, Polonia, Sudáfrica, Tailandia, Comunidad Europea, la CEPE y la Federación Internacional de Productores Agrícolas (FIPA).

71. El Comité señaló que podría ser necesaria una reunión presencial del Grupo de Trabajo y, de ser así, dicha reunión se celebraría de conformidad con las Directrices para los Grupos de Trabajo Basados en la Presencia Física, que se establecen en el Manual de Procedimiento de la Comisión¹⁵. La Secretaría del Codex señaló que los grupos de trabajo estaban abiertos a todos los Miembros y Observadores del Codex.

72. El Comité concluyó que el Anteproyecto de Norma se podría finalizar para el 33º período de sesiones de la Comisión en 2010.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA (Tema 4c del programa)¹⁶

73. El Comité observó que, en su 28º período de sesiones, la Comisión (julio de 2005) había acordado iniciar un nuevo trabajo sobre la normalización de las variedades amargas de yuca (mandioca), como norma aparte, en el entendimiento de que el Comité podría considerar, en una fase sucesiva, la posibilidad de disponer de una norma única aplicable a los tipos de yuca (mandioca) tanto dulces como amargos, en consonancia con el criterio del Codex de elaborar normas más horizontales y amplias en la medida de lo posible¹⁷.

74. La Delegación de Tonga, como país que dirigía el Grupo de Trabajo sobre la Yuca (Mandioca) Amarga, informó al Comité de que el Grupo de Trabajo, que se reunió durante la sesión en curso, había revisado todas las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FFV 06/13/9 y, basándose en ellas, había elaborado una versión revisada que se presentaba en el documento CRD 17. La Delegación informó de los cambios aportados al documento y destacó que, para asegurar la armonización de las disposiciones, se había utilizado la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce en la redacción inicial de la Norma correspondiente para la Yuca (Mandioca) Amarga.

75. La Delegación de Tonga indicó que, sobre la base de los datos correspondientes al consumo de las variedades de yuca (mandioca) amarga durante muchos años en Tonga y Fiji, se recomendaba fijar la gama de valores inocuos de cianuro de hidrógeno para la yuca (mandioca) amarga entre 50 y 200 mg/kg de cianuro de hidrógeno sobre la base del peso de producto fresco. La Delegación de India propuso que esta gama se estableciera entre los 40 y los 140 mg/kg y que este valor se expresase en equivalente de cianuro.

76. La Delegación de Fiji indicó que el consumo de las variedades de yuca (mandioca) cruda que contenían una cantidad máxima de 212 mg/kg de cianuro de hidrógeno no planteaban problemas de salud en Fiji. A este respecto, la Delegación señaló que el término “dulce” en la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce no era exacto, ya que la yuca (mandioca) no contenía mucha azúcar, cuando el factor relevante era el contenido de cianuro de hidrógeno, que explicaba el empleo del término “amarga”.

77. La Delegación de Suiza indicó que el riesgo de consumo de altos niveles de cianuro de hidrógeno en variedades diferentes de yuca (mandioca) amarga no se había evaluado todavía, por lo que era necesaria una mayor investigación antes de que el Comité pudiera finalizar la Norma.

78. Varias delegaciones señalaron que ambas normas eran casi idénticas, excepto ciertas disposiciones (por ejemplo, el contenido de cianuro de hidrógeno y las disposiciones de clasificación por calibres) y sugirió limitar el examen del Comité a las secciones divergentes con miras a incluir estas disposiciones en la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce y disponer de una norma única para estos productos.

79. El Comité tomó nota de que las diferencias respecto de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce se referían principalmente al contenido de cianuro de hidrógeno y al calibre de este tipo de yuca (mandioca). El Comité también observó unos pocos cambios en los requisitos mínimos para especificar que las sustancias permitidas para prolongar el tiempo de conservación del producto deberían respetar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios e incluir disposiciones adicionales en relación con el extremo del pedúnculo de la raíz para tener en cuenta las variedades amargas de la yuca (mandioca) sin pedúnculo.

¹⁵ Directrices para los Grupos de Trabajo Basados en la Presencia Física, Sección II, Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 15ª edición, págs. 61-63.

¹⁶ CX/FFV 06/13/9 y observaciones de Australia, la Comunidad Europea (CX/FFV 06/13/9-Add.1), India (CRD 4); Malasia (CRD 6) e Informe del Grupo de Trabajo sobre la Yuca (Mandioca) Amarga – Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga – revisado por el Grupo de Trabajo (CRD 17).

¹⁷ ALINORM 05/41, párrafos 99-101.

80. El Comité acordó que se pusiera entre corchetes una nota a pie de página sobre el contenido de cianuro de hidrógeno con el fin de disponer de más información sobre los niveles inocuos de este compuesto en las diferentes variedades de yuca (mandioca) amarga. El Comité también convino en colocar entre corchetes la tabla de clasificación por calibres con vistas a recabar observaciones adicionales. El Comité acordó igualmente poner los términos “calidad comestible” entre corchetes (Secciones 2.2.2 y 2.2.3 – Categorías I y II, respectivamente) ya que este era un lenguaje estandarizado que se usaba en todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas y debería justificarse con argumentos técnicos el uso de este calificador.

81. Además, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico¹⁸ dirigido por Tonga para reunir información sobre consumo y niveles de cianuro de hidrógeno en diferentes variedades de yuca (mandioca) amarga en varios países a fin de facilitar la revisión de la Norma. El Comité señaló que podría ser necesario organizar una reunión presencial del Grupo de Trabajo para facilitar la finalización de la Norma. La Secretaria del Codex indicó que las reuniones presenciales de grupos de trabajo deberían celebrarse de conformidad con las Directrices para los Grupos Basados en la Presencia Física, establecidas en el Manual de Procedimiento de la Comisión¹⁴, y que los grupos de trabajo estaban abiertos a todos los miembros y observadores del Codex.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA

82. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 (Apéndice VI). El Comité concluyó que la Norma podría estar finalizada para el 31º período de sesiones de la Comisión en 2008.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN EL TRÁMITE 3 (Tema 4d del programa)¹⁹

83. Debido a las limitaciones de tiempo, en su 12ª reunión el Comité había suspendido el examen del Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas y había acordado devolverlo al Trámite 2 para que el Grupo de Trabajo, bajo la dirección del Canadá, lo redactara nuevamente con el objeto de recabar observaciones y examinarlo en su siguiente reunión.

84. La Delegación del Canadá presentó el documento y señaló que el Grupo de Trabajo había revisado el documento teniendo en cuenta todas las observaciones recibidas. La Delegación mencionó las siguientes cuestiones más amplias a las que se hace referencia en los párrafos introductorios:

- Se clarificó el ámbito de aplicación de las Directrices para indicar que este documento versaba específicamente sobre la inspección de los factores de calidad que figuran en las normas de calidad y no incluía los parámetros para la inspección sanitaria/de inocuidad o las prácticas de producción alimentaria.
- El propósito de la introducción era aclarar que estas Directrices no incluían parámetros para la inspección los sistemas de gestión de calidad, aunque el certificado de control que figura en el Anexo II podía usarse también a este respecto.

85. La Delegación señaló que algunos países habían expresado su inquietud por el estado de las Directrices y que, por lo tanto, era necesario garantizar que se utilizarían como orientaciones, más que como un documento de inspección oficial.

86. El Observador de la OCDE manifestó que dicha Organización había puesto a disposición el documento CRD 10 en el que se incluía la Decisión del Consejo C(2006)95, por la que se revisaba el “Régimen” de la OCDE para la aplicación de normas internacionales a las frutas y hortalizas. El Observador señaló que el Anexo II de la Decisión del Consejo incluía normas operativas para los controles de conformidad de los productos exportados en el marco del “Régimen” y el procedimiento para la extensión del “Régimen” de la OCDE. El Observador también indicó que el documento describía métodos de inspección, procedimientos de muestreo, la aplicación de controles de conformidad y cómo analizar y comunicar los resultados del control, mientras que los Apéndices contenían un ejemplo de un Modelo de certificado de conformidad y notas explicativas para facilitar su uso.

87. La Delegación de la Comunidad Europea indicó que el Anexo II y el Modelo de certificado de conformidad del documento de la OCDE eran muy similares a las Directrices del Codex y solicitó que se pudiera incluir una remisión para evitar la duplicación de trabajo. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta. La Delegación de México señaló la importancia de incluir una remisión entre las Directrices del Codex y el documento de la OCDE.

¹⁸ Australia, Fiji, India, Jamaica, Nueva Zelandia, Tailandia y Trinidad y Tabago.

¹⁹ CX/FFV 06/13/10; CXFFV 06/13/10-Add.1 (observaciones de Argentina, Australia y Nueva Zelandia); CRD 2 (observaciones de Kenia); CRD 3 (observaciones de México); CRD 4 (observaciones de la India); CRD 5 (observaciones de Tailandia); CRD 10 (documento elaborado por la OCDE, que incluye un Anexo II sobre normas operativas para los controles de conformidad de los productos exportados en el marco del “Programa”).

88. La Secretaría del Codex aclaró que algunos comités del Codex, como el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, utilizaban remisiones a documentos elaborados por otros organismos pertinentes, como la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (IUPAC - por sus siglas en inglés), según proceda.

89. Varias delegaciones, al tiempo que agradecían la valiosa labor del Régimen de la OCDE, señalaron que la composición del Régimen de la OCDE no era la misma que la del Codex y que los miembros del Codex deberían tener la oportunidad de estudiar las Directrices, dado que ellos también contaban con sus propios procedimientos de inspección y certificación. Dichas delegaciones apoyaron la elaboración de las Directrices del Codex para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas, teniendo en cuenta paralelamente toda la documentación pertinente por otros comités del Codex y organismos internacionales competentes.

90. A este respecto, la Secretaría del Codex aclaró que las Directrices se habían elaborado de conformidad con los textos correspondientes redactados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos y tomaban en consideración otros textos relacionados de la CEPE, la OCDE y la Organización Internacional de Normalización (ISO), tal como lo había solicitado el Comité.

91. El Comité reconoció los excelentes trabajos y avances que se habían realizado en el ámbito de la revisión de las Directrices y convino en continuar discutiendo esta cuestión en su siguiente reunión.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

92. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 (Apéndice VII).

93. El Comité acordó que, una vez aprobadas las Directrices en el Trámite 5, el Grupo de Trabajo dirigido por el Canadá²⁰ trabajaría utilizando medios electrónicos para revisar el documento a fin de proporcionar una versión revisada que se redistribuiría para recabar nuevas observaciones en el Trámite 6 y examinarlas en la siguiente reunión del Comité. El Comité señaló que podría ser necesario que el Grupo de Trabajo se reuniese de forma presencial y, de ser así, lo haría de conformidad con las Directrices para los Grupos de Trabajo Basados en la Presencia Física, que se establecen en el Manual de Procedimiento de la Comisión¹⁴. La Secretaría del Codex indicó que los grupos de trabajo estaban abiertos a todos los Miembros y Observadores del Codex.

94. El Comité concluyó que las Directrices podrían estar terminadas para el 33º período de sesiones de la Comisión en 2010.

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5 del programa)²¹

95. El Comité examinó las propuestas de modificación de la Lista de prioridades sobre la base de las observaciones presentadas, así como de las que se formularon durante el debate. Se indicó lo siguiente:

Durión (durián)

96. La Delegación de Tailandia presentó un documento de proyecto para iniciar los trabajos de normalización sobre el durión. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta y señalaron que la labor relativa a este producto era relativamente fácil de concluir. Otras delegaciones consideraron que no sería recomendable hacerse cargo de nuevos temas en vista de la carga de trabajo del Comité y de la necesidad de concluir ciertas normas que llevaban figurando en el programa desde algún tiempo, teniendo en cuenta la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius en relación con el Proceso de examen crítico²².

97. El Comité acordó dar prioridad a la normalización del durión sobre la base de los resultados de las deliberaciones de su siguiente reunión.

Aguacate

98. El Comité recordó que, en su 12ª reunión, había convenido en establecer un Grupo de Trabajo dirigido por Cuba para determinar el grado de revisión de la Norma del Codex para el Aguacate, con vistas a su examen en esta reunión.

²⁰ Alemania, Brasil, Cuba, Francia, India, Malasia, México, Nueva Zelandia, Países Bajos, Sudáfrica, Tonga, Trinidad y Tabago y la OCDE.

²¹ ALINORM 05/28/35-Apéndice VII y observaciones enviadas en respuesta a la Circular CL 2005/25-FFV de Australia y Sudáfrica (CXFFV 06/13/11); Cuba (CDR 9) y Tailandia (CDR 16).

²² ALINORM 06/29/41, párr. 8 y ALINORM 06/29/3, párrs. 64-65.

99. La Delegación de Cuba informó de que solo era necesaria una revisión parcial de la Norma para alinearla con la norma de la CEPE para el aguacate (FFV-42), a fin de incluir la variedad Hass de calibre pequeño y otras variedades (p.ej., híbridos de variedades de las Antillas, Guatemala y México) que actualmente se comercializan a nivel internacional o que tienen un mercado regional potencial. Para poder dar cabida a estas nuevas variedades, las secciones que se deben modificar son las relativas a los requisitos mínimos (contenido mínimo de extracto seco) y las disposiciones sobre clasificación por calibres. La Delegación observó que esta revisión cumplía con los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos que se estipulan en el Manual de Procedimiento de la Comisión.

100. El Comité acordó mantener el carácter prioritario de la revisión de la Norma del Codex para el Aguacate como nuevo trabajo. Asimismo, convino en volver a examinar esta cuestión sobre la base de los resultados de las deliberaciones de su siguiente reunión. A fin de facilitar el proceso de toma de decisiones, se podría presentar un documento del proyecto con el texto revisado en la siguiente reunión del Comité.

Ñame

101. El Comité recordó que, en su 12ª reunión, había acordado que se podría elaborar un documento del proyecto sobre la normalización de este producto para examinarlo en esta reunión. El Comité observó que los problemas de comercialización de los ñames relacionados con las medidas fitosanitarias excedían del mandato del Comité. Por lo tanto, no había necesidad de normalización para este producto de momento.

OTRAS SOLICITUDES

102. El Comité tomó nota de la solicitud de México de que se iniciasen los trabajos de normalización del ajo. La Delegación indicó que presentaría la documentación pertinente para examinarla en la siguiente reunión del Comité.

CONCLUSIÓN

103. El Comité acordó no aceptar nuevos trabajos para su estudio en su siguiente reunión ni introducir modificaciones a la Lista de prioridades. El Comité convino además en continuar recabando observaciones relativas a las modificaciones de la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas con vistas a examinarlas en su siguiente reunión (Apéndice IX).

104. El Comité acordó además que, habida cuenta de los resultados de la presente reunión, los temas de debate programados para su próxima reunión serían los siguientes: el Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, las disposiciones relativas a la clasificación por calibres del tomate así como las Directrices para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas, la Yuca (Mandioca) Amarga y las Manzanas.

OTROS ASUNTOS (Tema 6 del programa)

105. El Comité no tuvo que debatir otros temas.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 7 del programa)

106. Se informó al Comité de que se planeaba celebrar la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en México durante el primer semestre de 2008. Dicha programación tenía carácter provisional; las Secretarías del Codex y de México decidirían la hora y el lugar exactos.

ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO ALINORM 07/30/35
Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa	8	30° período de sesiones de la CAC	Párr. 60 y Apéndice IV
Anteproyectos de secciones 2.1.2 – Requisitos de madurez y 3.1 – Peso mínimo del racimo	5/8		Párr. 60 y Apéndice V
Proyecto de Norma del Codex para el Tomate	7	14ª reunión del CCFFV	Párr. 42 y Apéndice II
Proyecto de sección 3 – Disposiciones referentes a la clasificación por calibres (Proyecto de Norma del Codex para el Tomate)	6		Párr. 43 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga	5	30° período de sesiones de la CAC Grupo de Trabajo 14ª reunión de la CCFFV	Párr. 82 y Apéndice VI
Anteproyecto de Directrices del Codex para la Inspección y Certificación de Conformidad de las Frutas y Hortalizas Frescas con las Normas de Calidad	5		Párr. 92 y Apéndice VII
Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas	2/3	Grupo de Trabajo 14ª reunión del CCFFV	Párr. 70
Proyecto de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	-----	14ª reunión del CCFFV	Párr. 19 y Apéndice VIII
Propuestas de enmiendas a la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas	-----		Párr. 103 y Apéndice IX

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

Chairperson: C.P. MIGUEL AGUILAR ROMO
Président: Director General de Normas
 Secretaría de Economía
Presidente: Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 Estado de México
 C.P. 53950
 Tel: 57 29 91 00
 Fax: 55 20 97 15
maromo@economia.gob.mx

Assistant to the Chairperson: CARLOS RAMÓN BERZUNZA SÁNCHEZ
Assistant du Président: Director de Normalización Internacional
 Dirección General de Normas
Asistente del Presidente: Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 Estado de México
 C.P. 53950
 Tel: 57 29 91 00
 Fax: 55 20 97 15
 E-mail: cberzunz@economia.gob.mx

**ANTIGUA AND BARBUDA
ANTIGUA-ET-BARBUDA
ANTIGUA Y BARBUDA**

Maynard Jennifer
 Director of Agriculture
 Ministry of Agriculture, Lands, Marine Affairs and
 Agro-Industry
 P.O.Box 1282, St. John's, Antigua and Barbuda
 Tel: 1-268-462-1213
 Fax: 1-268-462-4962
 E-mail: maynard4@candw.ag

**ARGENTINA
ARGENTINE**

SANTOS Silvia
 Coordinadora de Frutas y Hortalizas
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
 Agroalimentaria
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
 Alimentos
 Avenida Paseo Colón 367(1063)
 3° Piso, frente-Bs. As. Argentina
 Tel: 54114121-5293
 Fax: 54114121-5299
 E- Mail: ssantos@senasa.gov.ar

CAMPANA Beatriz Maria Remedios
 Profesional de la Coordinación de Frutas y
 Hortalizas
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
 Agroalimentaria
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
 Alimentos
 Avenida Paseo Colón 367(1063)
 3° Piso, frente-Bs. As. Argentina
 Tel: 54114121-5293
 Fax: 54114121-5299
 E- Mail: bcampana@senasa.gov.ar

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

USHA Sriram-Prasad
 Manager, International Standards
 Australian Government Department of Agriculture
 Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 Australia
 Tel: 61 2 6272 3547
 Fax: 61 2 6272 4367
 E-mail: usha.sp@daff.gov.au

BENNETT Richard

Portfolio Manager- QA & Food Safety
Horticulture Australia Limited
PO Box 1968 Shepparton Victoria 3632
Australia
Tel: 61358253753
Fax: 61358255031
E-mail: richard.bennett@horticulture.com.au

BRAZIL**BRÉSIL****BRASIL****GUIDO PENARIOL Fernando**

Fiscal Federal Agropecuário
Ministério Da Agricultura, Pecuária E
Abastecimento
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 3º
Andar, Sala 348,
Cód. 70.043-900, Brasília, Df, Brasil.
Tel: 00(XX)(55)(61)3218.2551
Fax: 00(XX)(55)(61)3224.4322
E-mail: fpenariol@agricultura.gov.br

MARTINS ARAÚJO Emival

Fiscal Federal Agropecuário
Ministério Da Agricultura, Pecuária E
Abastecimento
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 3º
Andar,
Sala 348, Cód. 70.043-900, Brasília, Df, Brasil.
Tel: 00(XX)(55)(61)3218.2551
Fax: 00(XX)(55)(61)3224.4322
E-mail: emivalmartins@agricultura.gov.br

CANADA**CANADÁ****ZOHAR-Picciano Helen**

Chief, Fresh Produce Inspection
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario, Canada
K1A 0Y9
Tel: (613) 221-7212
Fax: (613) 221-7294
E-mail: hpicciano@inspection.gc.ca

REDDICK Ronna

Program Standards Officer
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario, Canada
K1A 0Y9
Tel: (613) 221-7179
Fax: (613) 221-7294
E-mail: [reddickr@inspection.gc.ca](mailto:rednickr@inspection.gc.ca)

CHILE**CHILI****URRUTIA Anabalón Antonieta**

Coordinadora Subcomité De Frutas y Hortalizas
Frescas
División de Asuntos Internacionales, Servicio
Agrícola y Ganadero de Chile
Av. Bulnes 140, 5º Piso
Asuntos Internacionales, SAG
Tel: 56-2- 3451 585
Fax: 56-2- 3451 578
E-mail: antonieta.urrutia@sag.gob.cl

PANIAGUA Karla

Asistente
Consejería Agrícola de Chile en México,
Ministerio de Agricultura de Chile
Melchor Ocampo 18
Barrio de Santa Catarina
CP: 04100
Coyoacán
Tel: 5554 0258 / 5659 9793
Fax: 5659 9803
E-mail: karla.paniagua@consejagri.org

ESCUADERO Paulina

Coordinadora de Control de Calidad
Asociación de Exportadores de Chile, A.G.
Cruz del Sur 133, Piso 2, Los Condes, Santiago
Chile
Tel: 5624724700
Fax: 5622064163
E-mail: pescudero@asoex.cl

CHINA**CHINE****QIAN Hong**

Associate Researcher
Istitute of Vegetables and Flowers,
Chinese Academy of Agricultural Sciences
12 Zhongguancun Nandajie, Haidian District,
Beijing
100081
Tel.:861062137926
Fax: 861062137926
E-mail: qianhong@mail.caas.net.cn

WANG Yan

Engineer
Development Centre of Sci & Tech Ministry of
Agriculture
18#, Meizidian Road, Chaoyang District, Beijing
China 100026
Tel: 861064195082
Fax: 861064194550
E-mail: wang_yan@agri.gov.cn

COLOMBIA
COLOMBIE

PALACIOS Gónzales Luz Marina

Segundo Secretario
Embajada de Colombia
Paseo de la Reforma 379, 5º Piso
Col. Cuauhtémoc, Del. Cuauhtémoc
C.P.06500, México, D.F.
Tel: 55250277 ext.17
Fax: 52082876
E-mail: Impalacios@colombiaenmexico.org

CUBA

CIRA MARGARITA SÁNCHEZ GARCÍA

Jefe Área Gestión de la Calidad, Bioseguridad y Medio Ambiente
Instituto Pdte. Ctn/ONN-54 FFV.
Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical
Ministerio de la Agricultura
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar
Ciudad de la Habana, Cuba
C.P. 10600
Tel: (537) 209-3401/202-7844/209-3585
Fax: (537) 2046794
E-mail: calidad@iift.cu

IBIS MONTANÉ RIZO

Ministerio de la Agricultura
Especialista en Cuarentena Exterior
Centro Nacional de Sanidad Vegetal
Ayuntamiento N°. 231 e/ San Pedro y Lombillo
Plaza de la Revolución
Ciudad de la Habana, Cuba
Tel: (537) 879 4805, 8784976
Fax: (537) 870 3277
E-mail: exterior@sanidadvegetal.cu

PEREZ Periche Maria Ana

Jefa de Gestión de la Calidad
Unión Nacional de Acopio del Ministerio de la agricultura
Calzada de Bejucal y Calle 100 No. 2010,
Boyeros, La Habana, Cuba
Tel: (53-7) 6432815/6432816
Fax: (53-7) 6432817/443018
E-mail: direccion@una.sih.cu;
controlcalidad@una.sih.cu

CZECH REPUBLIC
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
REPÚBLICA CHECA

KOSKOVA Alena

Coordinator
Czech Agricultural and Food Inspection Authority
Kvetna 15, 603 00 BRNO, CZECH REPUBLIC
Tel: +420 543 540 111
Fax: +420 543 540 202
E-mail: alena.koskova@szpi.gov.cz

EUROPEAN COMMUNITY
(MEMBER ORGANIZATION)
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
(ORGANISATION MEMBRE)
COMUNIDAD EUROPEA
(ORGANIZACIÓN MIEMBRO)

DE FROIDMONT Denis

Administrator
European Community
130 Rue de la Loi, BE_1040
Bruxelles
Tel: +32-2-2956438
Fax: +32-2-2953709
E-mail: denis.de-froidmont@ec.europa.eu

FIJI

RATUVUKI Luke V.

Chief Executive Officer
Ministry of Agriculture
Private Mail Bag, Raiwaqa
Republic of the Fiji Islands
Tel: (679)3384233
Fax: (679) 3370307
E-mail: luraturvuki@hotmail.com

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

LANDON Philip

Administrator
General Secretariat of the Council of the European Union
Rue de la Loi 175, 1048 Bruxelles,
Belgium
Tel: +32-2 2814966
Fax: +32-2 2819425
E-mail: philip.landon@consilium.europa.eu

RAININKO Mari

Senior Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
B. O. Box 30
00023 Government Finland
Tel: +358916054841
Fax: +358916053400
E-mail: mari.raininko@mmm.fi

KAUHAJÄRVI Niina

Senior Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
B. O. Box 30
00023 Government Finland
Tel: +358916054274
Fax: +358916053400
E-mail: niina.kauhajarvi@mmm.fi

**FRANCE
FRANCIA****LAFOND-PUYET Laurent**

Inspecteur
D.G.C.C.R.F.
DGCCRF-Bureau D4
59 Boulevard Vincent Auriol-Télédoc 251
75703 Paris Cedex 13
Tel: 01 44973143
Fax: 01 44970527
E-mail: laure.lafond-puyet@dgccrf.finances.gouv.fr

**GREECE
GRÈCE
GRECIA****VASILEIOS Kontolaimos**

Legal Advisor
Ministry of Rural Development and Food of Greece
29 Acharmon Street 10439 Athens Greece
Tel: +309108250307
Fax: +309108254621
E-mail: cohalka@otenet.gr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA****JOHANNES Graf**

Administrator
Federal Ministry of Food, Agriculture and
Consumer Protection
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn, Germany
Tel: +49-(0)1888-529 3531
Fax: +49-(0)1888-529 3531
E-mail: johannes.graf@bmdv.bund.de

KERSTIN Funke

Deputy of Section Standards and Inspection
Federal Agency for Agriculture and Food
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn, Germany
Tel: +49-(0)1888-6845 3429
Fax: +49-(0)1888-6845 3945
E-mail: kerstin.funke@ble.de

**INDIA
INDE****JOSE C. Samuel**

Additional Commissioner
Ministry of Agriculture
Krishi Bhawan
New Delhi -110001
Tel: 91-011-23382773
Fax: 91-011-23382773
E-mail: jose.krishi@nic.in

S. Dave

Director (APEDA)
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority
3rd Floor NCUI Building 3 Siri Institutional Area
New Delhi-110016
Tel: 91-11-2651 3162
Fax: 91-11-2651 9259
E-mail: director@apeda.com

G. S. Naqash

Director (Hort)
Directorate of Horticulture, Govt. of J&K, Srinagar,
Kashmir
Tel: 91-194-2401192

91-194-2311287

E-mail: naqashs@nediffmail.com

**INDONESIA
INDONÉSIE****SRI Wahyuni**

Embajada de Indonesia
Julio Verne 27, Col. Polanco 11560
México, D.F.
Tel: 52806363
Fax: 52807062
E-mail: bima65@hotmail.com

RATNA WIDJAJANTI

Asistente de la Embajada de Indonesia
Julio Verne 27, Col. Polanco 11560
México, D.F.
Tel: 52803449
Fax: 52807062
E-mail: economics3@hotmail.com

**ITALY
ITALIE
ITALIA****FIDEGHELLI Carlo**

Director
Istituto Sperimentale per la Frutticoltura
Via Fioranello, 52,
00134 Roma
Tel: 0039-06-79348110
Fax: 0039-06-79340158
E-mail: isfrmfid@mclink.it

IMPAGNATIELLO Ciro

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Roma – Italia
Tel:+39 06 46656511
Fax: +39 06 4880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

SETTANNI Incola

Expert
Organismo Interprofessionale
Via XX Settembre
00134 Roma
Tel: +34 3395056454
Fax: +34 3395056454
E-mail: settaninicola@virgilio.it

**JAMAICA
JAMAÏQUE****WHITE Fitzroy**

Senior Plant Quarantine / Producer Inspector
(Ministry of Agriculture and Lands)
Plant Quarantine Unit
Hope Road, Kingston
Tel: 8769770637
Fax: 8769776401
E-mail: fwhite@moa.gov.jm;
hobijah@hotmail.com

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA****ABDULLAH Hassan**

Deputy Director
Horticulture Research Centre
Malaysian Agricultural Research and Development
Institute (MARDI)
P.O. Box 12301, 50774 Kuala Lumpur
Malasia
Tel: +603 8943 7111
Fax: +603 8942 2906
E-mail: abhassan@mardi.my

NORMA Toman

Deputy Director
Department of Agriculture Malaysia,
Crop Quality Control Division Department of
Agriculture
7th Floor, Wisma Tani, Block 4G2, Precint 4 Federal
Government Administrative Centre 62632 Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 88703454
Fax: +603 88887639
E-mail: norma@doa.gov.my

MANSOR Omar

Division Director
Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA)
FAMA Headquarters
Bangunan FAMA Point, Lt 17304
Jaland Persiaran Satu
Bandar Baru Selayang
68100 Batu Caves, Celangor Malaysia
Tel: +603-61204540 / +6019-3151507
Fax: +603-61206957
E-mail: mansor1958@yahoo.com

**MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO****GARCÍA Perera Mauricio**

Subdirector de Fomento a Cultivos Agroindustriales
Subsecretaría de Agricultura
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
Rural, Pesca y Alimentación
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala "B"
Col. Santa Cruz Atoyac, C.P. 03310, Del. Benito
Juárez, México D.F.
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350
Fax: (01 55) 9183 1000 ext 33359
E-mail: norma.mx@sagarpa.gob.mx

JIMENEZ RODRIGUEZ Gabriela A.

Jefa de Departamento de Normas Agrícolas
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
Rural, Pesca y Alimentación
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala "B"
Col. Santa Cruz Atoyac
C.P. 03310
Del. Benito Juárez, México D.F.
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350
Fax: 801 55) 9183 1000 ext 33359
E-mail: gjimenez.dgvdtd@sagarpa.gob.mx
mvzgary@yahoo.com

REYES SANDOVAL Arturo Juan

Técnico en Evaluación de la Conformidad
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso
Col. Cuauhtemoc
Del. Cuauhtemoc
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: agropro@imnc.org.mx

GALLARDO Barrón Lisbeth Mayra

Técnico Verificador de Distintivo H
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso
Col. Cuauhtemoc
Del. Cuauhtemoc
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: agropro@imnc.org.mx

FABIAN Canales Alejandro

Técnico en Evaluación de la Conformidad
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso
Col. Cuauhtemoc
Del. Cuauhtemoc
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: agropro@imnc.org.mx

NICOLS Santos Carlos Alberto

Gerente General
Asociación Nacional de Productores de Frutas y
Hortalizas de Caborca
Av. Juan Chatt S/N Caborca, Sonora México
Tel: (637) 372-2192
Fax: (637) 372-2575
E-mail: proy.@prodigy.net.mx

DEL CASTILLO Díaz Emilio

Asesor
Agroindustrial Sonora
Av. #39 Sur Col. Centro, Caborca, Sonora, México
Tel: 016373726638 / 016622689855
Fax: 016622149580
E-mail: edelcastillo@agnoison.com

VAZQUEZ Morales Mateo

Ingeniero
Miembro Vitalicio del Comité Mexicano para la
Atención del Codex
Antonio Torres 804, Depto. 8, Col. Viaducto Piedad,
Del. Iztacalco, 08200, México, D.F.
Tel: (0155) 3640-9094
E-mail: mateo360921@hotmail.com

BARRERA Mario Alberto

Coordinador de Calidad
SENASICA – SAGARPA
Av. Municipio Libre 377, Piso 7, Ala “A”
Col. Santa Cruz Atoyac
C.P. 03310
Del. Benito Juárez
México D.F.
Tel: 91831000 ext. 34160
E-mail: mbarrera@senasisa.sagarpa.gob.mx

BAUTISTA Parada Luis Enrique

Representante no Gubernamental del Sistema
Producto Manzana
Consejo Nacional de Productores de Manzana, A.C.
División del Norte 2906
Col. Altavista
31320 Chihuahua, Chihuahua
Tel: (01614) 413-3551
Fax: (01614) 413-1833
E-mail: enrique.bautista@hotmail.com

SUÁREZ Estrada Jorge

Presidente de UNIFRUT
UNIFRUT, A.C.
División del Norte 2906
Col. Altavista
31320 Chihuahua, Chihuahua
Tel: (01614) 413-3551
Fax: (01614) 413-1833
E-mail: jorge.suarez@unifrut.org.mx

CHÁVEZ González Carlos H.

UNIFRUT, A.C.
División del Norte 2906
Col. Altavista
31320 Chihuahua, Chihuahua
Tel: (01614) 413-7726
Fax: (01614) 413-1833
E-mail: carlos.chavez@unifrut.org.mx

MOROCCO**MAROC****MARRUECOS****BENCHEKROUN Saâd**

Directeur Général
Etablissement Autonome de Contrôle et de
Coordination des Exportations Alimentaires
72 Rue Mohamed Smiha
Casablanca Maroc
C.P. 20000
Tel: (212) 22 30 61 98
Fax: (212) 22 30 25 67
E-mail: eacce@eacce.org.ma

NETHERLANDS**PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****TANS Raymond**

Head EU Horticulture Policy
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
Department of International Affairs
Bezuidenhoutseweg 73
P.O. Box 20401
2500 EK Den Haag
The Netherlands
Tel: 0031 70 378 4359
Fax: 0031 70 378 6106
E-mail: r.tans@minlnv.nl

LEONORA Hammer

Asesor - Agricultura, Naturaleza y Calidad
Alimentaria
Embajada del Reino de los Países Bajos en México
Av. Vasco de Quiroga 3000 - 7
Col. Santa Fé
C.P. 01210 México, D.F.
Tel: (55) 52-58-99-21 ext. 205
Fax: (55) 52-58-81-39
E-mail: mex-lnv@minbuza.nl

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

FAWCET Phil

Señor Programme Manager
 (International/Standards)
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835, Wellington
 New Zealand
 Tel: +64 4 463 2656
 Fax: +64 4 463 2675
 E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

JONES Gary

Advisor
 PIPFRUIT NEW ZEALAND INC.
 PO Box 11094
 Hastings
 New Zealand
 Tel: 6468737080
 Fax: 6468737089
 E-mail: gary.jones@pipfruitnz.co.nz

PERU

PÉROU

PERÚ

SOLANO Claudia Oré

Consultora de Calidad y Normatividad
 Comisión para la Promoción de Exportaciones
 PROMPEX
 Av. República de Panamá 3647, San Isidro
 Tel: 511-2221222 Ext. 301
 Fax: 5114213179
 E-mail: csolano@prompex.gob.pe

POLAND

POLOGNE

POLONIA

MICHALISZYN Agnieszka

Specialist
 Control of Commercial Quality of Agricultural and
 Foods Products Department
 Agricultural and Food Quality Inspection
 00-930 Warsaw, 30 Wspólna St., Poland
 Tel: +4822623-29-36
 Fax: +4822623-29-28
 E-mail: amichaliszyn@ijhars.gov.pl

KRZYZANOWSKA Dorota

Head of the Department
 Control of Commercial Quality of Agricultural and
 Food Products Department
 Agricultural and Food Quality Inspection
 00-930 Warsaw, 30 Wspólna St., Poland
 Tel: +4822623-29-13
 Fax: +4822623-29-28
 E-mail: dkrzyzanowska@ijhars.gov.pl

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

MAKHAFOLA Billy

Assistant Director Agronomy and Vegetables
 National Department of Agriculture
 Private Bag X343
 Pretoria
 0001
 RSA
 Tel: 0123196023
 Fax: 0123196055
 E-mail: BillyM@nda.agric.za

MADIBA Willy

Senior Quality Control Officer
 National Department of Agriculture
 Private Bag X343
 Pretoria
 0001
 Tel: +27123196051
 Fax: +27123196055
 E-mail: Madibaw@nda.agric.za

SPAIN

ESPAGNE

ESPAÑA

CLIMENT Guimerá Matilde

Consejera Comercial
 Oficina Económico Comercial de España en México
 Av. Presidente Masarik, 473 Col. Polanco 11530,
 México, D.F.
 Tel: (00-52-55) 91386040
 Fax: (00-52-55) 91386050
 E-mail: mcliment@mcx.es

CABALLERO Hierro Francisco Javier

Consejero Técnico
 Dirección General de Agricultura
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
 Alfonso XII, 62
 Tel: +34913476660
 Fax: +34913476720
 E-mail: jcaballe@mapya.es

ESPIÑA Tritiño Estrella

Analista de Mercado
 Oficina Económico Comercial de España en México
 Ave. Presidente Masarik, 473. Col. Polanco 11530,
 México, D.F.
 Tel : (00-52-55) 91-38-60-40
 Fax : (00-52-55) 91-38-60-50
 E-mail : eespina@mcx.es

SWITZERLAND**SUISSE****SUIZA****PIERRE SCHAUBENBERG**

Chef de Vinicole Section Cultures Spéciales et
Economie

Office Fédéral de L'Agriculture

Mattenhofstrasse 5

CH-3003 Berne

Tel: +41313248421

Fax: +41313222634

E-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch

FRANCHINI-WEHRLI Franziska R.

Scientific Employee

Federal Office of Public Health FOPH

Dipl. Food Engineer ETH

Schwarzenburgstrasse 165 CH 3097 Liebefeld

Switzerland

Tel: +41313249371

Fax: +41313229574

E-mail: franziska.franchini-wehrli@bag.admin.ch

THAILAND**THAÏLANDE****TAILANDIA****SURAPHONG Kosiyachinda**

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and
Vegetables

National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards

4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives

Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200

Tel: 66 2 280 3887

Fax: 66 2 280 3899

66 2 283 1669

VICHITRANANDA Suchat

Director

Horticulture Research Institute, Department of
Agriculture

50 Paholythin Road Chatuchak Bangkok, 10900

Tel: 66 2 5614669

Fax: 66 2 5615024

66 2 5614667

KITSUKCHIT Voranuch

Standards Officer

National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards

4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives

Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200

Tel: 66 2 280 3887

Fax: 66 2 280 3899

66 2 283 1669

E-mail: kvoranuch@yahoo.com

TONGA**MELE T. 'Amanaki**

Principal Food Technologist &

Codex Contact Point For Tonga

Ministry of Agriculture & Food, Forest and
Fisheries

P.O. BOX 14

NUKU'ALOFA

TONGA

Tel: (676) 25-355 OR 28-759

Fax: (676) 23-093

E-mail: amanakim@kalianet.to

TRINIDAD AND TOBAGO**TRINITÉ-ET-TOBAGO****TRINIDAD Y TABAGO****GANGAPERSAD Ganesh**

Quality Assurance Officer

National Agricultural Marketing and Development
Corporation

S.S. Erin Road

Debe, Trinidad and Tobago

Tel: 1-868-647-3866

Fax: 1-868-647-6087

E-mail: ggangapersad@namdevco.com

TURKEY**TURQUIE****TURQUÍA****Ömer Faruk DOĞAN**

Deputy Undersecretary of Foreign Trade

Undersecretary of the Prime Ministry Foreign Trade

İnönü Bulvarı No.36 DIŞTİCARET Müsteşarlığı

06510 Emek / Ankara Turkey

Tel: +90 (312) 212 87 31

Fax: +90 (312) 212 87 38

E-mail: doganof@dtm.gov.tr

UNITED STATES OF AMERICA**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****LAFOND Dorian**

International Standards Coordinator

Agricultural Marketing Service

Office of the Deputy Administrator Fruit and
Vegetables Programs, AMS

Stop 0235-1400 Independence Ave. SW

Washington DC 20250

Tel: 202-690- 4944

Fax: 202-720-0016

E-mail: dorian.lafond@usda.gov

MATTEN Y. Ellen

International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Dep. of Agriculture
 Room 4861 South Building
 1400 Independence Av., SW
 Washington D.C. 20250
 Tel: 202-205-7760
 Fax: 202-720-3157
 E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

ARCHER Jim

Manager
 North West Fruit Exporters
 105 South 18th St
 Yakima, WA 98901
 Tel: 509-576-8004
 Fax: 509-576-3646
 E-mail: jarcher@goodfruit.com

BROWN Reginald L.

Florida Tomato Exchange
 800 Trafalgar Court, Suite 300
 Maitland, FL 32751 Florida, 32814-0155
 Tel: (407)-660 1949
 Fax: (407)-660 1656
 E-mail: reggie@floridatomatoes.org

BANE Terry

Branch Chief
 Agricultural Marketing Service
 Processed Products Branch
 Fruits and Vegetables Programs, AMS
 Room 0709 outh Building, Stop 9247
 1400 Independence Ave. SW
 Washington DC 20250-0247
 Tel: 202-720-4693
 Fax: 202-690-1087
 E-mail: terry.bane@usda.gov

MARCE Martin

Director, Trade Service
 California Trade & Tree Fruit League
 1500 East Shaw
 Suite 120 Fresno, CA 93710 USA
 Tel: 559-226-6330
 Fax: 559-222-8326
 E-mail: martin@cgftl.com

GUERRERO Raúl

Consultor
 Delegación USA
 793 North, Santa Barbara, California 93105
 E-mail: guerrero_raul_j@yahoo.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
 ORGANISATIONS INTERNATIONALES
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE
 PRODUCTORES AGRICOLAS (IFAP)**

ZANESCO Fabio

IFAP Delegate
 International Federation of Agricultural Producers
 60 Rue Saint Lazare
 75009-Paris France
 Tel: +33145260553
 Fax: +33148747212
 E-mail: ifap@ifap.org; assomela@cr-surfing.net

**ORGANISATION FOR ECONOMIC
 COOPERATION AND DEVELOPMENT
 (OECD)**

BARICICOVA Viera

Chair of OECD Fruit & Vegetable Scheme
 Head of Market Organisation Department State
 Veterinary & Food Administration of the Slovak
 Republic
 Botanicka 17
 Bratislava 84213, Slovak Republic
 Tel: 421260257428
 E-mail: baricicova@svsrr.sk

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA
 VIGNE ET DU VIN (OIV)**

SANCHEZ Recarte Ignacio

Head of Unit Vitiviniculture
 International Organisation of Vine and Wine- OIV
 18 Rue D'Aguesseau
 75008-Paris France
 Tel: 0033(0)144948082
 Fax: 0033(0)142669063
 E-mail: isanchez@oiv.int

**COMISIÓN ECONÓMICA PARA EUROPA DE
 LAS NACIONES UNIDAS (CEPE)**

MEZA Claudio

Economic Affairs Officer
 Av. De la Paix, S/N
 Palais des Nations
 1211 Genève 10 Suisse
 Tel: +41 22 917 13 66
 E-mail: claudio.meza@unece.org

**FAO/WHO SECRETARIAT
 SECRETARIAT FAO/OMS
 SECRETARIADO FAO/OMS**

BRISCO LÓPEZ Gracia Teresa

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale Delle Terme di Caracalla 00153
 Rome, Italy
 Tel: 39 06 5705 6254
 Fax: 39 06 5705 4593
 E-mail: gracia.brisco@fao.org

MASKELIUNAS Jeronimas

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale Delle Terme di Caracalla 00153
 Rome, Italy
 Tel: 39 06 5705 3967
 Fax: 39 06 5705 4593
 E-mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

KUSUKAWA Masashi

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale Delle Terme di Caracalla 00153
 Rome, Italy
 Tel: 39 06 5705 4796
 Fax: 39 06 5705 4593
 E-mail: masashi.kusukawa@fao.org

**TECHNICAL SECRETARIAT
 SECRETARIAT TECHNIQUE
 SECRETARÍA TÉCNICA**

Jorge Antonio López Zárate

Subdirector para la Atención del Codex
 Alimentarius y otros Organismos
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
 Fax: 5520 9715
 E-mail: jalopezz@economia.gob.mx

VIZUETH Chavez Michelle

**Jefe de Oficina para la Atención del Codex
 Alimentarius**

Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220
 Fax: 5520 9715
 E-mail: codexmex@economia.gob.mx

GONZÁLEZ LOERA Patricia

Jefe de Oficina para la Atención de la ISO

Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43216
 Fax: 5520 9715
 E-mail: iso-mex2@economia.gob.mx

**TECHNICAL SUPPORT
 SUPPORT TECHNIQUE
 SOPORTE TÉCNICO**

SHONT AVENEL Danielle

Directora de Promoción
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez, CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43243
 E-mail: dschont@economia.gob.mx

ANAYA GONZALEZ Armando

Subdirector de Promoción
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez,
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43244
 E-mail: anaya@economia.gob.mx

GÓMEZ Piña Oscar

Jefe de Departamento de Sistemas
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez,
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43206
 E-mail: oscarg@economia.gob.mx

GALINDO Hernandez Alejandro

Técnico Especializado
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez,
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205
E-mail: agalindo@economia.gob.mx

MARTÍNEZ Maya Eduardo

Técnico Especializado
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez,
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205
E-mail: emmaya@economia.gob.mx

CENTENO Bocanegra Gerardo

Técnico Especializado
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez,
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205
E-mail: gcenteno@economia.gob.mx

QUIROZ Sánchez Juan Fernando

Técnico Especializado
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43217
Fax: 5520 9715

MONROY Correa Ofelia

Técnico Especializado
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43238
E-mail: omonroy@economia.gob.mx

GUAZO Gutiérrez Guillermo

Técnico Especializado
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43238

PÉREZ Pensado Sergio

Director de Conferencias y Eventos Sociales
Secretaría de Relaciones Exteriores
Plaza Juárez No. 20, Piso 4
Col. Centro, Deleg. Cuauhtémoc,
C.P. 06010, México, D.F.
Tel: 9159-5247
Fax: 9159-5264
E-mail: sperezp@sre.gob.mx

GONZÁLEZ Pedro

Subdirector de Operación de Conferencias
Secretaría de Relaciones Exteriores
Plaza Juárez No. 20, Piso 4
Col. Centro, Deleg. Cuauhtémoc,
C.P. 06010, México, D.F.
Tel: 9159-5247
E-mail: pgonzaleza@sre.gob.mx

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE

(EN EL TRÁMITE 7)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de tomates obtenidos de *Lycopersicon esculentum* Mill, de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial.

Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:

- “Redondos”;
- “Asurcados”;
- “Oblongos” o “largados”;
- Tomates “cereza” y “cóctel”.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1. REQUISITOS MÍNIMOS

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

- enteros;
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- con aspecto fresco.

En el caso de los tomates en racimo, los tallos deben estar frescos, sanos, limpios y exentos de hojas y cualquier materia extraña visible.

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

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

2.1.2 Requisitos de Madurez

Los tomates deberán estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

El desarrollo y estado de madurez de los tomates deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría “Extra”

Los tomates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño. Su coloración, según el estado de madurez, deberá ser tal que les permita satisfacer los requisitos establecidos la Sección 2.1.1 *supra*.

Deberán estar exentos de dorso verde u otros 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.

2.2.2 Categoría I

Los tomates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán tener la pulpa suficientemente firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño y estar exentos de grietas y de dorso verde visible.

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 ligero defecto de forma y desarrollo;
- un ligero defecto de coloración;
- defectos leves de la piel;
- magulladuras muy leves.

Además los tomates “asurcados” podrán presentar:

- grietas cicatrizadas superficiales que no excedan de 1 cm de longitud;
- protuberancias no excesivas;
- un pequeño ombligo que no presente suberización;
- suberización del estigma no superior a 1cm²;
- una cicatriz lineal cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Los tomates deberán ser suficientemente firmes (pero podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la Categoría I) y no deberán presentar grietas sin cicatrizar.

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

- defectos de forma, desarrollo y coloración;
- defectos de la piel o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto;
- grietas cicatrizadas superficiales que no excedan de 3 cm de longitud para los tomates redondos, “asurcados” u oblongos.

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad;
- un ombligo;
- suberización del estigma no superior a 2 cm²;
- una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura).

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

[Tamaño máximo para los tomates “cereza” y “cóctel” – en estudio]

La clasificación por calibres no se aplica a los tomates en racimo.

La clasificación por calibres no es obligatoria para los tomates de la Categoría II.

[Cuadro de calibres y disposiciones afines – en curso de elaboración]

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

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

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los tomates 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.

En el caso de los tomates en racimo, el 5% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

4.1.3 Categoría II

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

En el caso de los tomates en racimo, el 10% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que tengan un diámetro mayor o menor de 10 mm del calibre indicado.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificados por calibre).

Los tomates clasificados en la Categoría “Extra” y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates “oblongos” deberá ser suficientemente uniforme.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los tomates 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, Emd. 1-2004).

5.2.1 Descripción de los Envases

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

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

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:

- (i) Como tomate individual, con o sin cáliz y tallo corto;
- (ii) Como tomates en racimos, es decir, los tomates se presentarán en inflorescencias enteras o en partes de inflorescencias, siempre que cada inflorescencia o una parte de ésta comprenda al menos el número de tomates siguientes:
 - 3 frutos (2 frutos si están preenvasados) o
 - 6 frutos (4 frutos si están preenvasados) si se trata de tomates “cereza”.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

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.

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto “Tomates” o “Tomates en racimos” y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones son obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” y “cóctel” en racimos o no.
- Nombre de la variedad (facultativo).

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 expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

² La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

7.2 OTROS CONTAMINANTES

Los tomates 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, Rev. 4-2003), 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 de 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).

**PROYECTO DE SECCIÓN 3 - DISPOSICIONES RELATIVAS A LA
CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

(proyecto de Norma del Codex para el Tomate)

(EN EL TRÁMITE 6)

3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

[El diámetro máximo para tomates “cereza” y “cóctel” es de [30] / [40] mm.]

Los tomates se clasifican por calibres, ya sea conforme a la siguiente tabla:

Código de calibre	Diámetro (mm)
0	– 20
1	>20 – 25
2	>25 – 30
3	>30 – 35
4	>35 – 40
5	>40 – 47
6	>47 – 57
7	>57 – 67
8	>67 – 82
9	>82 – 102
10	>102

O bien, mediante las siguientes disposiciones:

La diferencia máxima en diámetro entre los tomates en el mismo envase se limitará a:

- [10] / [15] mm, si el diámetro del fruto más pequeño es inferior a 70 mm
- 20 mm si el diámetro del fruto más pequeño es igual o superior a 70 mmero inferior a 100 mm
- Para los frutos de diámetro igual o superior a 100 mm no hay límites de diferencia en diámetro.

[Los tomates se pueden clasificar mediante otros métodos como por el número de frutas o por peso] siempre y cuando cumplan con las disposiciones arriba mencionadas.]

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA

(EN EL TRÁMITE 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades (cultivares) comerciales de uvas de mesa obtenidas de *Vitis vinifera* L., de la familia *Vitaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uvas 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, los racimos y los granos de uva deberán estar:

- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- prácticamente exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

Además, los granos de uva deberán estar:

- enteros,
- bien formados;
- normalmente desarrollados.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto siempre que afecte sólo la piel de los granos de uva.

2.1.1 Los racimos deberán haberse recolectado cuidadosamente.

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

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Las uvas de mesa se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de calidad superior

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción.

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.

Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, firmemente adheridas al escobajo, espaciadas homogéneamente a través del mismo y tener su pruina virtualmente intacta.

2.2.2 Categoría I

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción.

Los granos deberán ser de pulpa firme, estar firmemente adheridos y, en la medida de lo posible, tener su pruina intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del escobajo de forma menos regular que en la categoría “Extra”.

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 ligero defecto de forma;
- un ligero defecto de coloración;
- abrasado ligero que sólo afecte la piel.

2.2.3 Categoría II

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

Los racimos podrán presentar defectos leves de forma, desarrollo y coloración a condición de que no se vean modificadas por ello las características de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción.

Los granos de uva deberán ser suficientemente firmes y suficientemente adheridas al escobajo. Ellas podrán estar más irregularmente espaciadas a lo largo del escobajo que lo exigido para la Categoría I.

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- abrasado ligero por el sol que sólo afecte la piel;
- magulladuras ligeras;
- defectos leves de la piel.

3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del racimo.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

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

4.1.2 Categoría I

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

4.1.3 Categoría II

El 10%, en peso, de los racimos 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.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de calibre según se indica en la Sección 3.

5 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. En la Categoría “Extra”, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración. En la Categoría I, los racimos podrán presentar variaciones leves en lo que respecta al calibre.

Sin embargo, los envases destinados al consumidor, cuyo peso neto no sobrepase 1 kg, pueden contener mezclas de uvas de mesa de distintas variedades, siempre que sean homogéneos en cuanto a su calidad, su grado de madurez y, para cada variedad en cuestión, su origen.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las uvas de mesa deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las uvas de mesa 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, Emd. 1-2004).

En la categoría “Extra”, los racimos deberán presentarse en una sola capa.

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 uvas de mesa. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños².

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

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.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)³.

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

² Como presentación especial podrá dejarse en el tallo del racimo un fragmento de sarmiento cuya longitud no exceda de 5 cm sin perjuicio de las normas aplicables en materia de protección vegetal.

³ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto “Uva de mesa” si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad, o nombre de las variedades, cuando corresponda.

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Peso neto (facultativo);
- “Racimos inferiores a 75g. para porciones individuales”, según corresponda.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las uvas de mesa 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 uvas de mesa 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, Rev. 4-2003), 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 de 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).

**ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 2.1.2 - REQUISITOS DE MADUREZ
Y SECCIÓN 3.1 - PESO MÍNIMO DEL RACIMO
(proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa)**

(EN EL TRÁMITE 5/8)

Sección 2.1.2 - Requisitos de Madurez

Las uvas de mesa deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.

Para cumplir este requisito, la fruta deberá haber alcanzado un índice refractométrico de, como mínimo, 16°Brix.

Se aceptarán frutas con un índice refractométrico inferior siempre que la relación azúcar/acidez sea, como mínimo, igual a:

- (a) 20:1 si el valor de grados Brix es mayor o igual a 12.5° y menor de 14° Brix,
- (b) 18:1 si el valor de grados Brix es mayor o igual a 14° y menor de 16°Brix.

Sección 3.1 - Peso Mínimo del Racimo

El peso mínimo del racimo deberá ser de 75 gr. Esta disposición no se aplica a los envases para porciones individuales.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA¹

(EN EL TRÁMITE 5)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales **amargas**² de raíces de yuca (mandioca) obtenidas de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia *Euphorbiaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la yuca (mandioca) destinada 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, la yuca (mandioca) deberá:

- estar entera;
- esta sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias³ permitidas que prolonguen su vida útil;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños⁴;
- ser de consistencia firme;
- estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras;
- estar exenta de pérdida de color en la pulpa.

El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no deberá superar los 2 cm de diámetro.

El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio entre 1 y 1,25 cm de longitud en el caso de variedades con pedúnculo o donde se distinga el pedúnculo.

2.1.1 La yuca (mandioca) deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de la yuca (mandioca) deberán ser tales que le permita:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

La yuca (mandioca) se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

¹ Comúnmente conocida en algunas regiones como: manioc, tapioca, aipim, etc.

² [Las variedades amargas de yuca (mandioca) son aquéllas que contienen entre 50 y 200 mg/kg de cianuro de hidrógeno (sobre la base de peso de producto fresco). En todos los casos, la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.]

³ De conformidad con la última edición de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

⁴ Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.

2.2.1 Categoría “Extra”

Las yuca (mandioca) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No deberá 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.

2.2.2 Categoría I

La yuca (mandioca) de esta categoría deberá ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. 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:

- defectos leves de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la [calidad comestible de la] pulpa del producto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende la yuca (mandioca) que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando la yuca (mandioca) conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la [calidad comestible de la] pulpa del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:

[Código de calibre]	Diámetro (en centímetros)
A	3.5 – 7.5
B	7.6 – 10.0
C	> 10.0]

En todos los casos, la yuca (mandioca) no deberá pesar menos de 300g ni tener menos de 20 cm de longitud.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de yuca (mandioca) que no satisfaga 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.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca (mandioca) del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

La yuca (mandioca) deberá 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.

La yuca (mandioca) deberá 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, Emd. 1-2004).

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 la yuca (mandioca). Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre y tipo (**amarga**) del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad.

6.1.2 Instrucciones de Preparación

Se requiere la existencia de una leyenda que indique que la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.

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.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁶.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto y tipo (**amarga**) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

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

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- Peso neto;
- Instrucciones de preparación (véase Sección 6.1.2).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

La yuca (mandioca) deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 OTROS CONTAMINANTES

La yuca (mandioca) deberá 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, Rev. 4-2003), 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 de prácticas de higiene.

8.2 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).

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX
PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
PARA SU CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE CALIDAD**

(EN EL TRÁMITE 5)

El propósito de estas Directrices es establecer procedimiento para determinar, a través de la inspección del producto, si las frutas y hortalizas frescas cumplen con los requisitos establecidos en las normas de calidad. Este documento proporciona un marco para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas con el objeto de establecer su conformidad con las normas de calidad de modo a asegurar que el producto cumpla con los requisitos establecidos en las mismas de manera a proteger los consumidores de prácticas de mercado fraudulentas y a facilitar el comercio en base a una correcta descripción del producto. Las normas de calidad no deberán considerarse como un sustituto para la aplicación de un sistema de inocuidad de alimentos y no deberán reemplazar las disposiciones y requisitos de higiene específicos para el producto en cuestión.

Estas Directrices deberán utilizarse conjuntamente con los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995) y las *Directrices del Codex para el Intercambio de Información entre los Países sobre casos de Rechazo de Alimentos Importados* (CAC/GL 25-1997).

El ámbito de aplicación de estas Directrices no incluye procedimientos para la aceptación, certificación, verificación o inspección/auditoria de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC). Sin embargo, la certificación del producto podrá basarse en un SGC y en este sentido se podrían aplicar las Directrices.

El Certificado de Inspección es el documento de control que un Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido utiliza para confirmar que las frutas y hortalizas frescas han sido controladas para comprobar su conformidad con las normas de calidad y de acuerdo a los procedimientos establecidos en estas Directrices.

1. DEFINICIONES

ÓRGANO DE INSPECCIÓN OFICIAL Y ÓRGANO DE CERTIFICACIÓN OFICIAL¹

Se entiende por órganos oficiales de inspección y órganos oficiales de certificación los órganos administrados por un organismo oficial competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de ejecución o ambas para confirmar la conformidad del producto con las normas de calidad.

ÓRGANO DE INSPECCIÓN OFICIALMENTE RECONOCIDO Y ÓRGANO DE CERTIFICACIÓN OFICIALMENTE RECONOCIDO¹

Se entiende por órganos de inspección oficialmente reconocidos y órganos de certificación oficialmente reconocidos los órganos que desempeñan una función de ejecución y que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo oficial competente.

INSPECTOR

Persona, oficialmente reconocida y autorizada por un Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido, que cuenta con una capacitación apropiada y actualizada y de probada competencia en su esfera de competencia que le habilita para efectuar la inspección y/o certificación.

CERTIFICACIÓN¹

Se entiende por certificación el procedimiento mediante el cual los Órganos de Inspección y/o Certificación Oficiales u Oficialmente Reconocidos garantizan por escrito o de un modo equivalente que las frutas y hortalizas clasificadas y envasadas frescas sean conformes a las normas de calidad. La certificación de frutas y hortalizas frescas podrá basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo, la inspección continua y directa, la auditoria de los sistemas de gestión de calidad y el examen de los productos clasificados y envasados.

¹ La definición se ha tomado de los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995) y se ha adaptada para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas.

INSPECCIÓN¹

Se entiende por inspección el examen de las frutas y hortalizas frescas, según se describe en la Sección 2, con inclusión de la clasificación y envasado de los productos frescos con el fin de comprobar que son conformes a las normas.

AUDITORIA

La auditoria es un examen sistemático y funcionalmente independiente que se lleva a cabo para determinar si las actividades y los resultados dimanantes de éstas cumplen con los objetivos propuestos.

NORMA²

Se refiere a una norma de calidad que establece criterios de calidad, incluidas las disposiciones relativas a la presentación y al marcado o etiquetado, establecida por las autoridades competentes en función de la cual se evalúan las frutas y hortalizas frescas.

COMERCIANTE

Cualquier individuo (comprador, corredor, agente, cultivador, envasador, transportista, exportador, importador, mayorista, distribuidor, etc.) que comercializa frutas y hortalizas frescas.

CONSIGNACIÓN (CARGAMENTO/ENVÍO)³

Cantidad de un producto expedido (despachado) o recibido en una sola vez que corresponde a un contrato particular o un documento de embarque. La consignación podrá constar de uno o varios tipos de productos; podrá estar compuesta por uno o varios lotes de frutas y hortalizas frescas.

LOTE³

Cantidad declarada de frutas y/u hortalizas frescas que tiene, al momento de la inspección, características uniformes.

MUESTREO³

Se entiende por muestreo el acto de tomar una serie de muestras primarias, aproximadamente del mismo tamaño, extraídas de diferentes puntos del lote durante la inspección.

MUESTRA PRIMARIA³

Unidad o envase que se extrae de un lote o, en el caso de productos sueltos o a granel, cantidad declarada que se extrae de un solo punto del lote.

MUESTRA GLOBAL (A GRANEL)³

Varias muestras primarias representativas extraídas del lote en cantidad suficiente para permitir una evaluación del mismo en función de todos los criterios.

MUESTRA REDUCIDA³

Cantidad representativa de producto obtenida de la muestra global en cantidad suficiente para permitir una evaluación según determinados criterios. Podrán extraerse diversas muestras reducidas de una muestra global.

ENVASE

El recipiente (contenedor) o receptáculo (pej., cajas, bolsas, “clam shell”, etc.) que se utiliza para contener las frutas y hortalizas frescas con el objeto de conservarlas y proteger su contenido.

SOLICITANTE

Cualquier individuo que tiene un interés económico en la consignación o lote y que solicita una inspección.

² Adaptada de la definición de “requisitos” *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995).

³ La definición se ha tomado de la Organización Internacional de Normalización (ISO) 874, Frutas y Hortalizas Frescas - Muestreo, y se ha adaptada para estas Directrices.

2. APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN

2.1 OBSERVACIONES GENERALES

La inspección deberá comenzar por la evaluación de las muestras primarias tomadas aleatoriamente del lote que ha de someterse a inspección. Se basa en el principio de presunción de que la calidad general de la muestra global (todas las muestras primarias) es representativa de la calidad general de todo el lote.

Sin embargo, en algunos casos, por ejemplo, para verificar la presencia de una determinada irregularidad de cualquier tipo, se efectuará un muestreo selectivo. El muestreo no realizarse aleatoriamente. Por lo tanto, antes de comenzar el muestreo, deberá definirse su finalidad, es decir, deberán especificarse las características que han de analizarse.

2.2 LUGAR DE LA INSPECCIÓN

La inspección del producto podrá efectuarse durante las operaciones de clasificación y envasado, en el punto de expedición (despacho), durante el transporte, en el lugar de importación, en el mercado de venta al por mayor, en el centro de distribución, etc.

2.3 PREPARACIÓN DEL PRODUCTO PARA EL MUESTREO

El comerciante o su representante deberá informar al Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido siempre que haya una consignación disponible para su inspección. El solicitante o su representante deberá suministrar toda la información necesaria para la identificación de la consignación o lote que ha de someterse a inspección. Los lotes de una consignación se podrán considerar como uno solo si son similares en cuanto a la naturaleza del producto fresco, envasador y/o expedidor, país de origen, categoría del producto, tamaño (calibre) (en el caso que el producto esté clasificado por calibres), variedad o tipo comercial (de acuerdo a las disposiciones pertinentes de la norma de calidad) y tipo de envase y presentación.

La consignación o lote deberá prepararse para el muestreo de manera que se puedan tomar aleatoriamente muestras primarias sin dificultad ni pérdida de tiempo. Esto quiere decir que el solicitante de una inspección deberá colocar la consignación o lote de modo que sea completa y fácilmente accesible para su inspección y pueda mostrarse cabalmente la calidad y el estado de las frutas y hortalizas frescas. Un vehículo completa o parcialmente cargado no se considera accesible. El solicitante de una inspección deberá o bien descargar completamente el vehículo o abrir un paso en éste de manera que un Inspector pueda alcanzar aleatoriamente todas las muestras primarias.

Las muestras primarias tendrán que ser identificadas por un Inspector y tomadas personalmente o bajo la supervisión del Inspector. Si se necesitan muestras reducidas, el propio Inspector las señalará y seleccionará personalmente de la muestra global.

Cada lote deberá someterse a un muestreo por separado, pero si el lote no es uniforme o presenta daños, deberá dividirse en lotes uniformes, cada uno de los cuales será sometido a muestreo e inspección por separado.

Todas las muestras se tomarán con el único propósito de inspeccionar el producto para determinar su conformidad con las normas. Después de la inspección todas las muestras se deberán devolver al solicitante.

2.4 IDENTIFICACIÓN DE LOS LOTES Y/O FORMACIÓN DE UNA IDEA GENERAL ACERCA DE LA CONSIGNACIÓN

Los lotes se identificarán por su marcado o con arreglo a otros criterios. Si una consignación consta de varios lotes, el Inspector deberá formarse una idea general acerca de la consignación con ayuda de los documentos que la acompañan o de las declaraciones con respecto a ella. Seguidamente determinará en qué medida los lotes se ajustan a la información presentada en dichos documentos.

Si las frutas y hortalizas frescas han de cargarse o han sido ya cargadas en un medio de transporte, se utilizará el número de registro de éste para identificar la consignación.

2.5 ASISTENCIA AL INSPECTOR

El solicitante de la inspección deberá proporcionar:

- instalaciones adecuadas en un lugar por el que no transiten vehículos ni existan otros peligros y donde pueda efectuarse la inspección;
- una mesa de clasificación adecuada donde pueda inspeccionarse el producto;
- instalaciones adecuadas y debidamente iluminadas donde puedan inspeccionarse el producto. La iluminación podrá ser de origen natural o artificial y su intensidad deberá ser por lo menos de 540 lux a la altura de la mesa de clasificación;
- la asistencia física que pueda necesitar el Inspector.

2.6 INSPECCIÓN DEL LOTE

2.6.1 Evaluación del envasado y de la presentación en base a las muestras primarias

El envasado y el material utilizado en el mismo serán verificados para determinar su idoneidad y limpieza de conformidad con lo establecido en las normas. Si sólo se permiten determinados tipos de envases, el Inspector comprobará si se están utilizando. Si la Norma en cuestión comprende disposiciones relativas a la presentación, también se verificará la conformidad con las mismas.

2.6.2 Verificación del marcado en base a las muestras primarias

El Inspector determinará si el marcado del producto se ajusta a la Norma. Se verificará también la exactitud del marcado.

2.6.3 Verificación del número de envases o del volumen del producto en el lote

La inspección y el muestreo se basan en el número de envases o volumen de producto dentro de un lote para obtener el tamaño correcto de la muestra. Por lo tanto, la verificación del conteo/volumen es importante para la credibilidad de la inspección y certificación.

El tamaño de la muestra no se deberá basar solamente en la información proporcionada por el solicitante, sino en el conteo/volumen efectivo al momento de la inspección. En el caso de cargas con productos sueltos o a granel, donde es más difícil verificar el conteo/volumen efectivo, el Inspector deberá hacer la siguiente observación en el Certificado de Inspección bajo "Observaciones": "tamaño de la muestra basado en el conteo/volumen proporcionado por el solicitante".

2.6.4 Muestreo

El Inspector determinará el tamaño de la muestra global para poder evaluar el lote que ha de someterse a inspección. Seleccionará aleatoriamente los envases (muestras primarias) que habrán de ser inspeccionados o, en el caso de productos sueltos o a granel, los puntos del lote de los cuales se extraerán las muestras primarias.

Los envases dañados no se seleccionarán como parte de la muestra global; se apartarán y, si es necesario, se someterán a una inspección por separado.

Si, después de una inspección, el Inspector observa que no es posible llegar a una decisión, podrá tomar más muestras primarias y expresar los resultados globales como promedio del número total de muestras primarias.

Ciertos criterios, como el estado de desarrollo y/o madurez o la presencia o ausencia de defectos internos, podrán verificarse en base a muestras reducidas. Este procedimiento podrá utilizarse cuando el producto esté partido o destrozado. El tamaño de las muestras reducidas deberá limitarse a la cantidad mínima absoluta necesaria para evaluar el lote; sin embargo, si se determina o sospecha la presencia de defectos, el tamaño de la muestra reducida no deberá exceder del 10% del tamaño de la muestra global tomada inicialmente para la inspección.

Los criterios relativos al grado de desarrollo y/o madurez podrán verificarse utilizando los instrumentos, p.ej. un refractómetro y/o un penetrómetro, y métodos que se establecen en la Norma o con arreglo a prácticas aceptables.

2.6.3.1 Productos envasados

En el caso de productos envasados (envases de madera o de cartón, bolsas, etc.), las muestras primarias se seleccionarán aleatoriamente en todo el lote de acuerdo con el Cuadro 1 para asegurar que sea representativa del lote completo. Es importante tomar el número mínimo de muestras primarias antes de declarar insatisfactorio un lote.

Cuadro 1 – Número mínimo de envases que han de extraerse⁴

Número de envases en el lote	Número mínimo de envases (muestras primarias) que han de extraerse
hasta 100	5
101 - 300	7
301 - 500	9
501 - 1.000	10
más de 1.000	15 (como mínimo)

2.6.3.2 Productos a granel

El producto a granel comprende las frutas y hortalizas sueltas que se cargan directamente en un medio de transporte. También podrá incluir producto suelto transportado en envases (recipientes, contenedores, etc.) que están abiertos en la parte superior.

Las muestras se tomarán aleatoriamente en diferentes puntos de todo el lote en función del peso total o el número total de unidades según se indica en el Cuadro 1. Se deberán tomar por lo menos cinco muestras primarias del lote. En el caso de frutas y hortalizas voluminosas (más de 2 kg por unidad), las muestras primarias deberán constar de por lo menos de cinco unidades. Es importante extraer la cantidad mínima de muestras primarias especificadas en este Cuadro antes de tomar una decisión con respecto a su falta de conformidad con la Norma.

Cuadro 2 – Tamaño mínimo de las muestras primarias⁴

Peso del lote (en kilogramos) o número total de unidades en el lote	Peso total mínimo de las muestras primarias (en kilogramos) o número total de unidades que han de extraerse
hasta 200	10
201 - 500	20
501 - 1,000	30
1,001 - 5.000	60
más de 5.000	100 (como mínimo)

Ejemplo:

Muestra mínima para un lote de 5.200 kg en peso: Cinco (5) muestras primarias de 20 kg cada una para un total de 100 kg o 10 muestras primarias de 10 kg cada una.

Muestra mínima para un lote de 1.000 melones (mayor de 2 kg cada uno): Seis (6) muestras primarias de 5 melones cada una.

2.7 INSPECCIÓN DEL PRODUCTO

El producto deberá extraerse completamente del envase para su inspección; el Inspector podrá omitir este trámite únicamente si el tipo de envase y la forma de presentación permiten examinar el contenido sin retirar el producto del envase. La inspección de la homogeneidad, los requisitos mínimos, las categorías de calidad y calibre se realizará tomando como base la muestra global. Si se detectan defectos, el Inspector determinará el porcentaje del producto que no se ajuste en número o en peso a la Norma. Los resultados de cada muestra primaria examinada y el resultado general de la muestra global se registrarán en una hoja oficial de datos que se adjuntará a una copia del Certificado de Inspección y se archivará en una oficina del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido.

Cuando un Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido es responsable por la auditoria del SGC, esto se deberá reflejar en el certificado (Anexo II) más que el examen directo del producto envasado y clasificado. No se necesita adjuntar copia de los registros al Certificado de Inspección pero se deberá observar lo siguiente: “La Certificación se basa en la evaluación de conformidad y auditoria de un Sistema de Gestión de Calidad proporcionada por el solicitante”.

⁴ Los cuadros 1 y 2 se han tomado de la ISO 874, Frutas y Hortalizas Frescas - Muestreo. El país participante podrá probar otro método de muestreo que no sea estipulado, si ha notificado previamente su intención al Órgano de Inspección y Certificación competente.

2.8 INFORME DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN

Cuando un Inspector observa que las frutas y hortalizas frescas están conformes a la Categoría indicada en la Norma, el Inspector podrá emitir el Certificado de Inspección en función de este resultado.

Si se observan defectos mayores aquéllos permitidos en la Norma, el Inspector deberá indicar el porcentaje de producto que no está conforme con la Norma en el(los) registro(s) de inspección y en el Certificado de Inspección. El Inspector deberá informar al solicitante o a su representante de las razones de la no-conformidad del producto. Dicha información se comunicará de acuerdo con las disposiciones jurídicas de cada país. Ello no será necesario si al modificar el marcado del producto se puede conseguir la conformidad con la Norma.

El producto que no está conforme con la Norma no se podrá trasladar sin la autorización del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido que ha determinado tal resultado. La autorización está sujeta a las condiciones establecidas por el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido. Si es posible conseguir la conformidad del producto con la Norma modificando el marcado, ello deberá comunicarse al solicitante o a su representante.

El Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido deberá mantener un sistema de registro de los resultados de las inspecciones, puesto que se deberá expedir un Certificado de Inspección oficial de cada una de las inspecciones realizadas.

2.9 PRODUCTOS NO CONFORMES

Un lote de producto que no se encuentra conforme con la Categoría indicada en la Norma se podrá acondicionar o etiquetar de nuevo para que cumpla con los requisitos de la Norma. Cuando el solicitante ha consentido este procedimiento, deberá presentar el lote reacondicionado, o parte de éste, para la inspección. El Inspector deberá emitir, cuando corresponda, un Certificado de Inspección para el lote o parte de éste, confirmando su conformidad con la Norma.

El comerciante no podrá comercializar el producto no conforme antes que el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido haya asegurado que el producto esté conforme.

2.10 Solicitud de una nueva inspección

En el caso de que el solicitante o su representante no esté satisfecho con los resultados de la inspección, podrá solicitar una nueva. Esta solicitud sólo se admitirá si:

- (a) El Inspector puede confirmar que el lote es el lote que se inspeccionó originalmente;
- (b) El 100%* del lote está disponible para su inspección; y
- (c) El lote es plenamente accesible para una inspección completa.

Si no se cumplen estos criterios, se denegará la nueva inspección solicitada.

* Se necesita el 100% del producto cuando la inspección se lleva a cabo con el propósito de cumplir con los requisitos reglamentarios establecidos en el país. Sin embargo, si la inspección se realiza por otras razones, como la resolución de disputas comerciales, se acepta el 75% del lote que está disponible para la inspección.

Podrá realizarse una nueva la inspección en caso de defectos permanentes (es decir, no progresivos) o de defectos en el estado (es decir, progresivos), si se solicita dentro de un plazo razonable después de la primera inspección. De lo contrario, la nueva inspección deberá llevarse a cabo sobre los defectos permanentes ya que los defectos en el estado darían siempre resultados diferentes.

El Inspector que lleva a cabo la nueva inspección podrá ser diferente al que realizó la inspección original. El Inspector de una nueva inspección deberá ser del mismo nivel o superior. El Inspector que llevó a cabo la inspección original deberá limitarse a identificar o verificar el lote.

Si la nueva inspección no confirma los resultados de la inspección original, el Certificado de Inspección de ésta quedará sin efecto.

2.11 REDUCCIÓN DEL VALOR COMERCIAL DEL PRODUCTO COMO RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Después de la inspección, la muestra global se devolverá al solicitante y se pondrá a su disposición. A no ser que la ley estipule lo contrario, el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido no estará obligado a devolver los elementos de la muestra global que se podrían destruir durante la inspección.

ANEXO I

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

El Certificado de Inspección relativo a la Conformidad de las Frutas y Hortalizas Frescas deberá expedirse con arreglo a las *Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* (CAC/GL 38-2001).

El Certificado de Inspección que figura a continuación es un modelo propuesto en el que puede ajustarse la anchura de los diferentes recuadros, según convenga, para satisfacer las diferentes condiciones o exigencias de inspección de cada país y en particular su conveniencia/adaptabilidad para que se pueda utilizar en la certificación electrónica.

NOTAS EXPLICATIVAS ACERCA DEL USO DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

Las notas que figuran a continuación tienen por objeto ayudar a los inspectores a utilizar el certificado.

Casilla N° 1 Nombre y dirección del solicitante/comerciante. Podrá ser un importador, exportador, mayorista, distribuidor, expedidor, etc. Podrá utilizarse también un código de identificación aprobado, emitido por el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente reconocido.

Casilla N° 2 Número único asignado al Certificado de Inspección.

Casilla N° 3 Título o sigla del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido.

Casilla N° 4 Esta es una referencia única que se asigna a la consignación, conocida también como RUC (“Referencia Única de Consignación”). Podrá incluir información sobre la licencia del establecimiento de producción, elaboración y/o envasado en el país exportador/productor.

Casilla N° 5 Nombre y dirección del envasador o establecimiento de producción según se indica en el envase. Si es idéntico al del solicitante/comerciante, indicar con una señal de visto bueno en la casilla correspondiente. También se puede utilizar un código de identificación aprobado, expedido por el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido. Esta información deberá incluir detalles sobre la licencia del establecimiento de producción, elaboración y/o envasado en el país exportador/productor. Cuando existan varios envasadores se deberá utilizar el término “varios”.

Casilla N° 6 Este espacio se puede utilizar para proporcionar cualquier otra información adicional sobre la dirección que pudiera ser pertinente a los efectos del certificado. Por ejemplo, nombre y dirección del importador o consignatario; o exportador o consignador.

Casilla N° 7 Se utiliza para proporcionar información relativa al transporte a saber: identificación del vagón, camión, contenedor marítimo, etc., número de contenedores o cualquier otra información que pueda ser pertinente para el control del documento.

Casilla N° 8 Espacio libre para incluir cualquier otra información que pueda ser pertinente para el control del documento.

Casilla N° 9 Nombre del país o lugar donde tiene lugar la inspección.

Casilla N° 10 En todos los casos se deberá indicar el nombre del país a donde se envía el producto. Sin embargo, si en el momento de la inspección se desconoce el país del destino final – en particular en caso de transporte marítimo o aéreo – este dato se reemplazará por la palabra “desconocido”. Tachar esta casilla cuando la inspección se efectúe en el lugar de destino.

Casilla N° 11 Especificar cualquier reglamento nacional relacionado con la exportación o importación del producto en cuestión. Esto deberá incluir, cuando sea posible, la referencia al título o número de la Norma aplicada o los requisitos que se han tenido en cuenta al llevar a cabo la inspección.

Casilla N° 12 Espacio libre para especificar el número de travesía (marítima), número de vuelo (aéreo) o número de viaje (terrestre).

Casilla N° 13 Nombre del puerto marítimo, aeropuerto, terminal de flete (carga), estación ferroviaria u otro lugar donde se ha procedido a la carga de la mercadería en el medio de transporte.

Casilla N° 14 Nombre del puerto marítimo, aeropuerto, terminal de flete (descarga), estación ferroviaria u otro lugar donde se ha procedido a la descarga de la mercadería del medio de transporte.

Casilla N° 15 Nombre del destino final de entrega del producto. Si es desconocido, escribir “desconocido”.

Casilla N° 16

No. y tipo de envases

Número y tipo de envases (cajas, bandejas, cajas de cartón, etc.). La especificación del tipo de envase es facultativo.

Naturaleza o nombre del producto (variedad cuando lo especifica la Norma)

Naturaleza o tipo de producto (manzanas, melocotones, etc.), el nombre de la variedad o tipo comercial del producto (Golden Delicious, Dixired, etc.) cuando lo especifica la Norma.

País de origen

País donde se ha producido el producto.

Grupo o lote N°

Un número de referencia, asignado por el fabricante, para designar un grupo de producto dentro del mismo grupo o lote de producción. También puede incluir un código fechado.

Categoría

Especificar la categoría: Extra, I, II.

Peso bruto /neto total

Especificar el peso neto o bruto total de la consignación, según se indica en la hoja de pesaje o en la nota de la consignación.

Casilla N° 17 Registro de los defectos que se encontraron por encima de lo permitido en la Norma y el porcentaje que no estaba conforme con la Norma. Si el lote cumple con la categoría declarada en el envase, indicar con una señal de visto bueno en la casilla correspondiente.

Casilla N° 18 Oficina de aduanas de entrada o de salida: especificar el lugar donde debe despacharse la consignación.

Casilla N° 19 Lugar y fecha de emisión: lugar donde se inspeccionaron las frutas y hortalizas frescas y la fecha en que se emitió el certificado.

Casilla N° 20 Duración de la validez del Certificado de Inspección: especificar el número de días en que es válido el Certificado de Inspección (incluido el día de la inspección). El Órgano nacional de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido determina el número de días basándose en criterios específicos de cada país (naturaleza del producto, estación del año, lugar de producción, etc.).

Casilla N° 21 Reservado para cualquier comentario adicional. El Inspector deberá tachar esta casilla cuando no haga observaciones.

Casilla N° 22 Inspector: nombre completo de la persona que ha inspeccionado las frutas y hortalizas frescas.

Casilla N° 23 Firma: firma de la persona que ha inspeccionado las frutas y hortalizas frescas. Espacio para el timbre o sello del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido..

ANEXO II

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

1. Solicitante/Comerciante		2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N°: _____ _____			
		El presente certificado está destinado al uso exclusivo del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido			
		3. Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido		4. Referencia Única de Consignación	
5. Envasador (establecimiento) indicado en el envase (si es diferente del solicitante/comerciante)		6. Dirección adicional			
7. Identificación del medio de transporte y otros detalles (pej. N° de vagón, N° de registro, etc.)		8. (Espacio en blanco)			
		9. País y lugar donde se efectúa la inspección*		10. País de destino	
12. N° de navío/vuelo	13. Puerto/aeropuerto de carga	11. Espacio reservado para los reglamentos nacionales			
14. Puerto/aeropuerto de descarga	15. Lugar final de entrega				
16. <u>N° y tipo de envases**</u>	<u>Naturaleza del producto</u> (variedad, si lo especifica la Norma)	<u>País de origen</u>	<u>Grupo o N° de lote</u>	<u>Categoría</u>	<u>Peso bruto/neto total</u> (en kg)***
17. Condición del lote:		El lote cumple con la categoría declarada en el envase			
El Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido antes mencionado certifica que la consignación antes descrita se ajusta a las normas vigentes;					
<ul style="list-style-type: none"> - en base al examen de las muestras extraídas al llevar a cabo la inspección - en base a la evaluación y auditoria llevada a cabo por el envasador en el marco de un Sistema de Gestión de Calidad 					
18. Oficina de aduana de salida**		19. Lugar y fecha de emisión		20. Período de validez del Certificado de Inspección **** _____ (días)	
21. Observaciones					
22. Inspector (nombre y apellido con letras mayúsculas) _____					
23. Firma _____ Timbre/Sello del Órgano de Inspección y Certificación					
<p>* Cuando el producto se reexporte, indicar en la casilla 16 su origen después de anotar la naturaleza del producto. ** Facultativo. *** Suprimir en caso necesario. **** Válido hasta el punto de exportación (incluidos los días de inspección).</p>					

ANEXO II (Continuación)

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

(Página adicional)

1. Solicitante/Comerciante		2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N°: _____ El presente certificado está destinado al uso exclusivo del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido.			
		3. Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido		4. Referencia Única de Consignación	
16. N° y tipo de envases**	<u>Naturaleza del producto</u> (variedad, si lo especifica la Norma)	<u>País de origen</u>	<u>Grupo o N° de lote</u>	<u>Categoría</u>	<u>Peso bruto/neto total</u> (en kg)***
21. Observaciones					
21. Inspector (nombre y apellido con letras mayúsculas) _____					
22. Firma _____ Timbre/Sello del Órgano de Inspección y Certificación					

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

Nota de la Secretaría: En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

[texto]: Textos optativos o para los cuales existen varias alternativas posibles en función del producto de que se trate.

{texto} Textos que explican el empleo del modelo. Estos textos no aparecerán en las normas.

INTRODUCCIÓN

- Este Modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas;
- El Modelo General tiene por objeto guiar al Comité en la elaboración de las normas, de modo que se garantice la coherencia de la forma de presentación, la terminología y, cuando corresponda, las disposiciones;
- Cuando se lleve a cabo la redacción de las normas, el Comité deberá consultar este modelo, así como las Normas de la CEPE, en consonancia con su mandato;
- El Comité podrá omitir o añadir texto al Modelo General según sea necesario para el producto en cuestión con arreglo a los propósitos del Codex.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a [los/las + parte del producto a la que se refiere la Norma, seguida de “de”]¹ las variedades comerciales [y/o tipos comerciales]¹ de [nombre común del producto] obtenidos/as de [nombre botánico en latín *en cursiva* 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.

.....²

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los/las [nombre común del producto o parte de producto al que se aplica la Norma] deberán estar:

- enteros/as;³
- sanos/as, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;⁴
- prácticamente exentos/as de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;⁵
- con aspecto fresco;
- exentos/as de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;

.....²

.....²

¹ {de acuerdo con la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes podrán eliminarse si no son aplicables/necesarias}

² {podrán añadirse disposiciones adicionales para normas específicas, de acuerdo con la naturaleza del producto en cuestión}

³ {se permitirá una desviación de esta disposición o la inclusión de disposiciones adicionales de acuerdo con la naturaleza del producto}

⁴ {en relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto}

⁵ **Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.**

2.1.1 Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán haberse [cosechado/recolectado/etc.]⁶ cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial]¹, el tiempo de [cosecha, recolección]⁶ y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] deberán ser tales que les permitan:

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

2.1.2 Requisitos de Madurez

..... 7

2.2 CLASIFICACIÓN

..... 8

[o en caso de que el producto se clasifique en categorías]

[Los/las + nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] se clasifican en [dos/tres]⁶ categorías, según se define a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]¹. 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.

(Además,) deberán:²

-
-

2.2.2 Categoría I

Los/las [nombre común del producto o parte del producto al que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]¹. 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:

-⁹
-

(Además,) deberán:²

-
-

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]⁶ de los/las [nombre de la fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]⁶.

2.3.2 Categoría II

Esta categoría comprende los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] 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 los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

-⁹
-

⁶ {según la naturaleza del producto podrá utilizarse uno de estos términos u otro que resulte más apropiado}

⁷ {para elaborar de acuerdo con la naturaleza del producto}

⁸ {en normas especiales para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos}

⁹ {defectos permitidos, según la naturaleza del producto}

(Además,) deberán:²

-
-

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]⁶ de los/las [fruto; producto; parte del producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]⁶.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el [peso/longitud/circunferencia/diámetro (máximo) de la sección ecuatorial/etc.]⁶ [promedio]¹ de los/las [fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]⁶ [con un peso/longitud/circunferencia/diámetro que deberá ser como mínimo de ...]^{1, 6}, de acuerdo con el siguiente cuadro:

.....¹⁰

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase [o en cada lote, para los productos presentados a granel]¹ se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

-¹¹
 -
-²

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

-¹¹
 -
-²

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

-¹¹
 -
-²

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías:¹² el 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

.....¹³

¹⁰ {Disposiciones sobre calibres mínimos y máximos, escala de calibres de acuerdo con la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las distintas categorías}
¹¹ {posibles tolerancias para defectos particulares de acuerdo con la naturaleza del producto}.
¹² {en normas particulares podrán establecerse disposiciones diferentes de acuerdo con las distintas categorías}
¹³ Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] del mismo origen, calidad y calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres)¹⁴.

.....²

La parte visible del contenido del envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹⁵, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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 43-1995, Emd. 1-2004).

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/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma].

Los envases [o lotes, para productos presentados a granel]¹ deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 PRESENTACIÓN

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:¹⁶

5.3.1

5.3.2

.....¹⁷

6. MARCADO O EL ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase [o lote, para productos presentados a granel]¹ deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad [y/o tipo comercial]¹.

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.]¹

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)¹⁸.

¹⁴ {además, para normas particulares se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. de acuerdo con la naturaleza del producto}.

¹⁵ **Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.**

¹⁶ {podrán incluirse aquí disposiciones específicas relacionadas con la presentación del producto}.

¹⁷ {en ciertas normas se podrán estipular disposiciones más estrictas para la presentación de los productos de la categoría "Extra"}.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. [Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).]⁶

.....²

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);
-

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.

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 en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas, 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie y 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas.

ó

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

]^{1, 2, 3, 6}

8. CONTAMINANTES

8.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8.2 OTROS CONTAMINANTES

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

¹⁸

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).

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 del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), 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 de prácticas de higiene.

9.2 El/los producto(s) deberá(n) 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

..... 7]¹

{De acuerdo con la naturaleza del producto, se podrá incluir en el Anexo una lista de variedades.}

ANEXO

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.¹⁹

Variedades	Sinónimos	Nombres comerciales	{otra información que se requiera, en función del producto}

¹⁹ **Descargo de responsabilidad:**

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el periodo de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
---	---

{En el caso de listas de variedades en las que sólo aparecen unas pocas marcas registrada, la lista podrá presentarse de la siguiente forma (inclusión de referencias a marcas de comercio en notas a pie de página)}

ANEXO

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.²⁰

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" ²¹		

²⁰

Descargo de responsabilidad:

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la marca dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
---	---

²¹ La marca comercial de propiedad privada {se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de TM® apropiada} sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial.

**LISTA DE PRIORIDADES
PARA LA
NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

FRUTAS	HORTALIZAS
Aguacates (revisión)	Rebozuelos (Cantarelos)
Durián	Pimientos de Chile (Grindillas)
Kiwi	Ajo
Granadilla	Cebolla
Peras	Pimientos
Piña (revisión)	
Fresa (frutilla)	
Tomate de árbol	