

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3 del programa

CX/FFV 19/21/4

Junio de 2019

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Vigésima primera reunión**

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI: TOLERANCIAS RELATIVAS A LA PODREDUMBRE, LA PODREDUMBRE BLANDA Y LA DESCOMPOSICIÓN INTERNA**

Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Nueva Zelandia y copresidido por México y la República Islámica del Irán

**Introducción**

1. En la 20.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), se encomendó al grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) resolver las cuestiones pendientes sobre las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría “Extra” (Sección 5.1.1) y la categoría I (Sección 5.1.2) del proyecto de norma para el kiwi<sup>1</sup>.
2. Los presidentes distribuyeron un documento de debate en febrero de 2018, que enmarcaba la cuestión en el contexto de los principios pertinentes subyacentes en el Codex. Se invitó a los participantes en el GTe (consultar el Apéndice 3) a analizar y hacer recomendaciones de tolerancias con la debida consideración de los principios.
3. El GTe recibió respuestas de nueve miembros. Los miembros propusieron modificaciones y añadidas a los principios, y las observaciones también indicaron una clara divergencia de opiniones entre algunos miembros, así como algunas en contra de las tolerancias.
4. En julio de 2018 se distribuyó un segundo documento de examen que incluyó los principios modificados. Los presidentes propusieron una tolerancia de 0% para la categoría “Extra” en la etapa de control de exportación “después de su acondicionamiento y el envasado” y dado que el producto se mueve a lo largo de la cadena de distribución, se introdujo una tolerancia de 1%. En el caso de la categoría I, se introdujo una tolerancia de 0% en la etapa de control de exportación y, dado que el producto se mueve a lo largo de la cadena de distribución, se incluyó una tolerancia de 2%.
5. El Gte recibió respuestas de seis miembros. Los miembros presentaron observaciones sobre si aceptarían o no la redacción propuesta. Hubo pocos cambios de opinión desde la primera ronda de observaciones.
6. El GTe distribuyó un tercer documento de debate en septiembre de 2018 en un intento más para llegar a un acuerdo sobre las tolerancias relativas a la podredumbre. Los presidentes propusieron que se permita un 0,5% de productos afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna después de la etapa de control de exportación para la categoría “Extra”. De igual modo, en el caso de la categoría I, que se permita un 1% de productos afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.
7. Siete miembros remitieron respuestas. Los miembros presentaron observaciones sobre si estaban de acuerdo con la inclusión del nivel de tolerancia propuesto. Hubo una mezcla homogénea de observaciones a ambos lados del argumento que también tomaron en cuenta las posturas de dos de los presidentes.

**Conclusiones del GTe**

Principios

8. El documento de debate original del GTe proponía seis principios para desarrollar tolerancias específicas. Todos los participantes convinieron en que los principios formaban una base adecuada para desarrollar tolerancias específicas. Los principios se modificaron y expandieron para incluir los comentarios del Grupo de trabajo y se presentaron en el documento de progreso (junio de 2018), como los aprobó el GTe (Apéndice 1).

<sup>1</sup> REP18/FFV párrs. 41-42

9. Los principios sirven como base para informar las opiniones del GTe en relación con las tolerancias a la podredumbre como se muestra a continuación.

#### Principio I. El propósito de las normas del Codex

10. Se acuerda que las Normas del Codex tienen el propósito de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Estos principios deberán facilitar el comercio internacional mediante la unificación de requisitos para los alimentos.

11. Las opiniones del GTe en la declaración de propósito, en relación con las tolerancias a la podredumbre o deterioro, y las respuestas de los presidentes se presentan en los siguientes principios.

#### Principio II: Protección de la salud humana

12. El GTe manifestó varias opiniones sobre cómo la tolerancia a la podredumbre se relaciona con la protección de la salud de los consumidores. Estas opiniones pueden resumirse como sigue:

- Aunque la prioridad de la norma es definir los aspectos de calidad y la clasificación del producto, las cuestiones relativas a la salud de los consumidores también son importantes en la Norma.
- En la Norma se hace referencia a normas pertinentes desarrolladas por otros comités del Codex para atender esta cuestión, a saber, la Sección 8, Contaminantes y la Sección 9, Higiene.
- Los requisitos mínimos (Sección 3.1) dan protección a la salud de los consumidores en el requisito de que el producto debe estar sano, además de excluir los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- La podredumbre es un defecto negativo. Puede haber una distinción entre la podredumbre que haga que un producto no sea apto para el consumo, y la podredumbre blanda que no provoque problemas de salud a los consumidores.

13. Hubo una opinión de que, debido a las preocupaciones sobre el posible impacto en la salud de los consumidores, los productos afectados por podredumbre deberían excluirse de la categoría "Extra", estableciendo una tolerancia de cero. En respuesta, se observó que si había motivos de preocupación relacionados con el efecto nocivo para la salud humana de la podredumbre esto debería aplicar a todas las categorías, no solo a la categoría "Extra". Ejemplos conocidos de podredumbre que produce toxinas (por ejemplo, la patulina, la aflatoxina) son la excepción más que la regla y ninguno de estos afecta específicamente el kiwi. Cualquier fruto individual afectado por podredumbre en gran medida es improbable que sea agradable al gusto y por lo tanto es improbable que se consuma.

14. Las tolerancias a la podredumbre para la categoría II se incluyen en otras normas del FFV y si fueran una preocupación significativa habrían surgido anteriormente. Los porcentajes de tolerancias que se están analizando no se consideran un riesgo significativo.

#### Principio III. Prácticas equitativas en el comercio de alimentos

15. Nuevamente, el GTe expresó varias opiniones. Estas se pueden resumir de la siguiente manera:

- La Norma no debe ser abiertamente restrictiva para los países exportadores debido a su distancia de los mercados ni tener asociación con la hora de envío. Dado que la calidad disminuye con el mayor tiempo de almacenamiento, los niveles de tolerancia deben ser equitativos en relación con factores como el tiempo y la distancia del mercado.
- Los productos de categoría "Extra" deben conservar una calidad diferencial, concretamente excepcional y superior: la condición de transporte, así como la distancia de los mercados no es una consideración. El clima o cualquier otra razón pueden no justificar tratamientos diferenciados. Una práctica equitativa importante en el comercio de alimentos es garantizar que la calidad del producto corresponde a la que se indica en la etiqueta. Los productos que no satisfagan los requisitos no deberían etiquetarse como "Extra".
- La actual práctica comercial debe tenerse en cuenta para establecer los requisitos. En específico, los costos y las inversiones más elevados necesarios para garantizar una calidad diferenciada a lo largo de la cadena de suministro deben recompensarse en términos financieros.

16. En respuesta, se observó que las Normas del Codex son un mecanismo para facilitar el comercio entre categorías de calidad acordadas y que como tal no necesariamente recompensan costos e inversiones. El valor relativo que un mercado asigna a estas categorías es una consideración comercial, no del Codex.

17. El GTe también manifestó preocupación porque la inclusión de una tolerancia a la podredumbre para la categoría "Extra" erosione la calidad diferencial con la categoría I y que el productor no sea compensado

económicamente. En respuesta, se observó que no se contemplan las tolerancias iguales, en cambio, las tres categorías deben permitir un ligero o leve deterioro en la calidad que ocurre durante el almacenamiento para reflejar la realidad del comercio internacional. La categoría "Extra" seguirá siendo un producto premium debido a que la tolerancia de un bajo nivel de podredumbre ya no impactará la calidad de la presentación de lo que es la actual práctica comercial en Europa conforme a la Norma para el Kiwi de la CEPE. Esto permite una tolerancia de 0,5% de frutos de la categoría II en la categoría "Extra", algunos de los cuales podrían posiblemente presentar podredumbre.

18. Algunos miembros del GTe observaron que la Norma debe considerar las actuales prácticas de la industria por las que se requiere que presenten productos de la categoría "Extra". En respuesta, se observó que el almacenamiento en frío extendido y el envío por distancias largas se consideran una práctica actual para el kiwi. Las mismas cuestiones también aplican a otros productos con calidades de almacenamiento largas.

19. Aunque es comercialmente viable que el producto de alto valor se transporte en avión en distancias largas, el kiwi es un producto de valor más bajo que se envía en altos volúmenes. La característica premium adicional de la categoría "Extra" en el kiwi no justificaría el costo del transporte aéreo.

20. Varios miembros comentaron que los países cercanos al mercado han invertido en tecnología para producir productos de categoría "Extra". En respuesta, los presidentes observaron que los países que se encuentran a distancia del mercado también podrían invertir en la misma tecnología innovadora, pero debido a la distancia del mercado no obtendrían los beneficios equivalentes de su inversión como los productores que se encuentran más cerca de los productores del mercado.

#### Principio IV. Facilitar el comercio internacional

21. Nuevamente, el GTe manifestó varias opiniones. Estas pueden resumirse como se enlista a continuación:

- Las Normas del Codex se establecieron para ayudar a facilitar el comercio y no deben convertirse en una barrera comercial.
- La facilitación del comercio internacional se efectúa mediante la armonización; las tolerancias establecidas dentro de la CEPE se han usado en la práctica en el comercio internacional durante más de 30 años, incluyendo la tolerancia de 0% a la podredumbre para la categoría "Extra" del kiwi transportado largas distancias.
- Los límites estrictos para la podredumbre o deterioro pueden reducir la competencia desde países distantes y pueden actuar como una barrera para el comercio.
- La inclusión de las tolerancias a la podredumbre ayuda a facilitar el comercio.
- Las Normas del Codex deben facilitar el comercio al tiempo que se mantienen los pilares de la seguridad alimentaria y las prácticas equitativas.
- La Norma permite suficientes tolerancias de calidad (tolerancias a la podredumbre en las categorías I y II). Si las Normas del Codex permiten una tolerancia a la podredumbre en la categoría "Extra", pueden sustituirse por normas de calidad privadas.
- La distancia del lugar del mercado limita las opciones transporte para el producto de categoría "Extra, este es un problema principalmente para los países más distantes de los mercados premium.
- El consumidor paga porque está esperando un producto excelente.

22. La respuesta del presidente: se hizo notar que la falta de una tolerancia a la podredumbre es un problema principalmente para los mercados más distantes de los mercados premium. Las tolerancias de cero a la podredumbre limitan el comercio de productos de categoría "Extra" a los productores cercanos al mercado, lo cual de manera automática crea una barrera comercial internacional para el comercio de producto de la categoría "Extra". Las prácticas equitativas de comercio permitirían el comercio en todas las categorías.

23. La Norma del CEPE para el kiwi, desde su modificación en 2010, permite una tolerancia muy pequeña a la podredumbre en la categoría "Extra", indirectamente mediante las tolerancias para la categoría I y la categoría II. Las categorías I y II permiten tolerancias relativas a la podredumbre.

24. El ámbito de aplicación de la Norma es distinto del que se menciona en las observaciones. Estas normas aplican a productos "que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado", en tanto que la Norma para el kiwi define los requisitos de calidad "después de su acondicionamiento y envasado", lo cual puede considerarse como la etapa de control de exportación

original y permite “etapas sucesivas al envasado”. Esto implica que la norma debe definir los requisitos de calidad en la(s) etapa(s) posteriores al envasado; por ejemplo, después del almacenamiento y transporte.

#### Principio V. Características del producto; susceptibilidad a la podredumbre

25. De nuevo, el GTe manifestó varias opiniones. Estas se pueden resumir de la siguiente manera:

- Los productos frescos en las etapas posteriores a la cosecha, experimentan naturalmente una disminución en la calidad, tienen una tendencia a deteriorarse debido a motivos fisiológicos. La distancia del sitio de producción al mercado de destino final es el motivo para permitir una tolerancia específica a la podredumbre o deterioro en la categoría Extra y las categorías I y II.
- Los productos frescos tienen una naturaleza perecedera. En todas las Normas del Codex, este aspecto se contempla en la Sección 1 correspondiente al ámbito de aplicación. Cuando se aplica a las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la norma, un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.
- Deben establecerse tolerancias a la podredumbre para todas las categorías a un nivel prescrito para permitir factores bióticos y abióticos que puedan tener un impacto en la calidad en las distintas etapas de la cadena de suministro.
- La categoría “Extra” debe representar el máximo nivel de calidad.
- Sigue siendo necesaria una distinción clara de los niveles de tolerancia entre categorías.

26. Para este debate, resulta fundamental que el kiwi fisiológicamente puede tolerar períodos extendidos de almacenamiento en cámaras de refrigeración. Esta característica ha impulsado demanda de kiwi por parte de los consumidores durante todo el año. De igual modo, la capacidad de almacenamiento de este producto se utiliza en su totalidad para gestionar el flujo de la cosecha en los mercados, a fin de evitar la oferta excesiva, lo cual es del interés de todos los productores. Sin embargo, una consecuencia de este almacenamiento extendido es el inevitable desarrollo de podredumbre, independientemente de la distancia del mercado.

27. En relación con la aplicación repetida de las normas en varios puntos de la cadena de distribución, resulta fundamental que la calidad del producto en cualquier punto dado en el tiempo no se considere inmutable. La calidad del kiwi no es estática, sino un proceso muy dinámico. Este ha sido el tema predominante en las respuestas recibidas y es necesario que se analice debidamente mediante la inclusión de una tolerancia adecuada.

28. En el Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se ha acordado anteriormente que las tolerancias deben establecerse de conformidad con la naturaleza del producto. Se ha llegado a un consenso de que el kiwi es susceptible de podredumbre o deterioro, el nivel es promedio, e inferior que el de las berenjenas. Un miembro manifestó la opinión de que la tolerancia debe basarse en condiciones específicas de producción y almacenamiento y debe estar sustentada por datos.

#### Principio VI. Concepto de categoría “Extra”

29. Nuevamente, el GTe manifestó varias opiniones. Estas pueden resumirse de la siguiente manera:

- La categoría “Extra” es superior a las demás categorías solo en lo que respecta a la calidad.
- Si los requisitos de la categoría “Extra” no garantizan un producto de calidad superior o excepcional, la norma internacional no se usará para dichos productos y se reemplazará por normas privadas.
- A fin de facilitar el comercio internacional y equitativo, se necesitan tolerancias. Esto da cabida al proceso normal de cambios fisiológicos; la categoría “Extra” es superior a las demás categorías en lo que respecta a la calidad.
- La categoría “Extra” es un producto de categoría superior y por lo tanto no se debe permitir ningún porcentaje para tolerancias a la podredumbre.

30. En respuesta a los comentarios de que la definición de categoría “Extra” establece que “La pulpa del fruto debe estar perfectamente sana y no debe estar blanda”, los presidentes observaron que si la fruta presenta deterioro no satisface los requisitos mínimos de las normas: “estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo”.

#### Principio VII. Considerar el trabajo de otras organizaciones internacionales

31. Los términos de referencia del CCFFV incluyen el siguiente punto:

(b) celebrar consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales que se ocupan del proceso de desarrollo de normas para evitar duplicación.

#### Principio VIII. Presentación de la norma

32. Para implementar este principio, el Comité acordó en su 20.<sup>a</sup> reunión una Propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas como sigue<sup>2</sup>:

El Comité señaló que la propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas era un documento de orientación destinado a facilitar la elaboración y el examen de las normas para las frutas y hortalizas frescas. El modelo ofrecía una presentación armonizada y disposiciones comunes aplicables a todas las frutas y hortalizas frescas, de manera que el CCFFV pudiera centrar el debate en aquellas disposiciones específicas del producto en cuestión.

#### Sección 5.1.1: Categoría “Extra”

33. Hubo un desacuerdo importante en relación con las tolerancias en la categoría “Extra”. Se ha presentado que la categoría “Extra” solo debe ser para un producto superior, lo cual excluye cualquier otro nivel de tolerancia a la podredumbre, como una unidad de fruta, un solo kiwi. Sin embargo, la exclusión de una tolerancia a la podredumbre tiene el potencial de restringir el comercio en el producto de la categoría “Extra”, en específico para aquellos en los que tiene que considerarse la distancia del mercado. Si un nivel de tolerancia se incluye en la categoría “Extra” la industria tiene posibilidades de usar las normas privadas en lugar de las Normas encabezadas por el gobierno. Existen la sensación de que la actual Norma para el kiwi da lugar a suficientes tolerancias relativas a la calidad en las categorías I y II. No obstante, se necesitan tolerancias relativas al comercio a fin de garantizar la seguridad justa, el comercio equitativo y la resiliencia de los productores en el mundo, en todas las categorías. Hubo un consenso general de que siempre deben considerarse las actuales prácticas comerciales.

34. Los miembros que originalmente estuvieron en contra de la introducción de una tolerancia en la categoría “Extra” también rechazaron la inclusión de una tolerancia a la podredumbre de 0,5% para la categoría “Extra” y aceptaron una tolerancia de 1% para la categoría I. Hubo una fuerte opinión de que hay una contradicción con la tolerancia cero establecida en la Norma de la CEPE para el kiwi y de que no es consistente con la mayoría de las Normas del Codex. Es importante observar que la Norma de la CEPE permite un porcentaje muy pequeño de tolerancia a la podredumbre en la categoría “Extra”.

35. La Norma para la Berenjena, que adoptó la Comisión del Codex Alimentarius en su 41.<sup>o</sup> período de sesiones (CAC41) en 2018, incluyó tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y/o la descomposición interna para las categorías “Extra” y I de un 1%. La CAC41 tomó nota de las reservas de varios miembros y observó además que las disposiciones para la podredumbre en la categoría “Extra” eran facultativas y, según la naturaleza del producto, podían no ser aplicables o necesarias<sup>3</sup>.

36. En la adopción de la Norma para la berenjena, la CAC41 tomó nota de las opiniones de los miembros. La introducción de un nivel de tolerancia del 1% para la podredumbre en la categoría “Extra” era realista, reflejaba las actuales prácticas industriales y comerciales respecto de las frutas y hortalizas frescas debido a su naturaleza perecedera y podía evitar que se rechazaran o se clasificaran en una categoría inferior lotes enteros, con lo que se evitaría el desperdicio de alimentos<sup>4</sup>. Esta opinión también se reflejó en el GTe para la Norma para el kiwi. Así mismo, se manifestaron opiniones de que, si el producto no cumplía los requisitos de la categoría “Extra”, todavía podía satisfacer los de las categorías I y II; y de que se necesitaba una solución general o un principio más claro antes de que pudiera adoptarse alguna norma.

37. Como respuesta al tercer documento, hubo un nuevo apoyo para un porcentaje a la tolerancia a la podredumbre para la categoría “Extra”, siendo de la opinión de que no incluir una tolerancia a la podredumbre restringiría el comercio y tendría un impacto sobre el rendimiento económico. Hubo apoyo para hacer concesiones, con una redacción modificada para que reflejara lo que se propuso en la segunda versión del anteproyecto de norma.

38. En conclusión, se ha demostrado que el GTe sigue dividido en lo que respecta a si se debería incluir un nivel de tolerancia en la categoría “Extra” a pesar de todos los intentos de llegar a un acuerdo en esta cuestión.

---

<sup>2</sup> REP18/FFV, párr. 92

<sup>3</sup> REP18/CAC, párr. 20

<sup>4</sup> REP18/CAC, párr. 18(i)

### Sección 5.1.2: Categoría I

39. Hubo nuevo apoyo para el porcentaje para la tolerancia a la podredumbre en la categoría 1. Teniendo ello en cuenta, consideramos que le GTe ha convenido una tolerancia de 1% en la categoría I.

### Sección 5.1.2: Punto de aplicación

40. Una delegación opinó que la propuesta de la tolerancia a la podredumbre en cualquier etapa de la exportación no refleja las actuales prácticas comerciales. A fin de facilitar una resolución, los presidentes sugirieron para la categoría "Extra" una tolerancia de 0% en la etapa de control de exportación "después de su acondicionamiento y envasado" y de 0,5% al entrar en la cadena de distribución. En el caso de la categoría I, se introdujo una tolerancia de 0% para que aplique en la etapa de control de exportación y de 1% al entrar en la cadena de distribución.

41. Un miembro propuso una modificación para aclarar la redacción.

### Estado de la Sección 5.1

42. La Sección 5.1, como la desarrolló el GTe, se presenta en el Apéndice 2. Se pide a los miembros observar que la redacción en 5.1.1 sigue entre corchetes en vista de la falta de consenso; la Sección 5.1.2 incluye la cifra de 1%; y el segundo párrafo en la Sección 5.1.2 incluye la redacción propuesta, entre corchetes.

### **Recomendación para el CCFFV en su 21.<sup>a</sup> reunión:**

43. Se invita al CCFFV a que, en su 21.<sup>a</sup> reunión, considere las conclusiones del GTe y las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría "Extra" y la categoría I a fin de permitir que la norma avance.

## PRINCIPIOS PARA EL DESARROLLO DE TOLERANCIAS ESPECÍFICAS

### I. El propósito de las Normas del Codex

1. El propósito del Codex *Alimentarius* se establece<sup>5</sup> como sigue (énfasis añadido):

El objeto de estas normas alimentarias y textos relacionados es *proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos*. El objeto de su publicación es que sirva de guía y fomenta la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, *facilitar, igualmente, el comercio internacional*.

2. Estos propósitos pueden desarrollarse aún más en relación con las tolerancias para la podredumbre, como se muestra a continuación.

### II. Protección de la salud de los consumidores

3. En consideración de las cuestiones sobre podredumbre y descomposición interna, la salud del consumidor ya está contemplada en la Norma, en la Sección 8, Contaminantes; la Sección 9, Higiene; y la Sección 3.1 Requisitos mínimos, apartado 2:

- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.

4. El apartado 2 prevé que la podredumbre y el deterioro que no hacen que la fruta no sea apta para el consumo NO deben excluirse de la Norma. Lo que en realidad constituye un nivel "aceptable" de desarrollo de podredumbre para el consumo seguro variará ampliamente dependiendo del producto, el grado y el patógeno; por ende, es mejor abordarlo mediante tolerancias. Varias normas existentes admiten tolerancias para podredumbre en la categoría II.

### III. Prácticas equitativas en el comercio de alimentos

5. Para garantizar prácticas equitativas en el comercio:

- La Norma no debe volverse restrictiva para los países exportadores debido a su distancia de los mercados y el tiempo de viaje. Los niveles de tolerancia deben ser equitativos en relación con factores como el tiempo y la distancia del mercado.
- Las Normas del Codex deben garantizar que el producto etiquetado como categoría "Extra" cumpla con la definición de la categoría. Consultar el principio 6 para el examen de la categoría "Extra".
- La calidad del producto debe corresponder a la indicada en la etiqueta/certificado. Si debido a las condiciones de transporte, la distancia, el clima, o cualesquier otras razones un producto no puede satisfacer los requisitos, no debe etiquetarse como tal.
- La práctica actual debe considerarse al establecer los requisitos.
- La categoría "Extra" no debe ser diferente de los demás grados, en lo que respecta a permitir un ligero deterioro en calidad que ocurra durante el almacenamiento. Es necesario considerar estos deterioros, a fin de facilitar las prácticas de comercio equitativo.

6. En la 20.<sup>a</sup> reunión del CCFFV, la UE presentó el argumento de que aquellos países que podían proveer de manera exitosa producto de la categoría "Extra" lo hacían en virtud de mejores inversiones en sus sistemas de calidad para lograr ese resultado. Sin embargo, esto ignora las inversiones igualmente significativas efectuadas por otros países más distantes del mercado. El deterioro en la calidad depende del tiempo, un país que está cercano a un mercado podrá por tanto lograr un producto de mayor calidad con una inversión equivalente en sistemas de calidad en relación con un proveedor más distante. Desde una perspectiva de las prácticas equitativas de comercio, la proximidad del mercado por sí sola no debe ser la única determinación del éxito comercial. La inclusión de una tolerancia adecuada debe garantizar que se mantengan las prácticas comerciales equitativas.

### IV. Facilitar el comercio internacional

7. Las frutas y hortalizas frescas son perecederas, y dado que el propósito de las normas es facilitar el comercio internacional, los puntos de aplicación pertinentes de la norma son la etapa de control de exportación y la inspección de importación. Una vez que un envío ha sido aceptado de conformidad con la

---

<sup>5</sup> Manual de procedimiento, 25.<sup>a</sup> edición, página 25.

norma, esta decisión no debe estar limitada al tiempo, ni sujeta a reconsideración en los distintos puntos de la cadena de suministro. El propósito de las normas del Codex Alimentarius es el establecimiento de definiciones y requisitos para alimentos, ayudar en su armonización y facilitar el comercio internacional, no regular las cadenas de suministro dentro del mercado. Las decisiones relativas a la gestión de la cadena de suministro para mantener la calidad deben dejarse al ámbito comercial.

8. Dada la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas, la aplicación repetida de la norma en los distintos puntos a lo largo de la cadena de suministro conducirá a distintos resultados para la misma línea de producto a medida que se deteriore. ¿En qué punto de la cadena de suministro la responsabilidad del mantenimiento de la calidad pasa del vendedor (productor) al comprador? Puede hacerse responsable al vendedor por la calidad del producto en la cadena de suministro que no esté relacionada con la calidad inherente, sin embargo, en cambio refleja las decisiones comerciales en relación con el mantenimiento de calidad por parte del comprador (por ejemplo, producto almacenado por períodos extendidos, sin refrigeración, etc.). Esta es la disposición pertinente:

“El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.”

9. Dado que el Comité, en su 20.<sup>a</sup> reunión, acordó<sup>6</sup> eliminar del modelo la referencia al punto de aplicación en la fase de control de las exportaciones como el ámbito de aplicación de la Norma, es necesario que haya alguna tolerancia para el deterioro en la calidad que ocurre cuando se aplica la Norma en etapas sucesivas a la etapa de control de exportación. En esencia, esta es la solución que ofreció Jamaica en CCFV20 y el grupo de trabajo debe considerarla como una opción.

10. El ámbito de aplicación de la Norma para el kiwi establece que la norma debe definir los requisitos de calidad en la(s) etapa(s) después del acondicionamiento, por ejemplo, después del almacenamiento y el transporte. Algunas de las normas del Codex existentes permiten tolerancias relativas a la podredumbre o deterioro en la categoría “Extra” o la categoría I.

#### **V. Características del producto; susceptibilidad a la podredumbre**

11. La calidad de las frutas y hortalizas frescas no es estática, dado que el producto es inherentemente perecedero por naturaleza. Un declive en la calidad y un aumento en la podredumbre es con el tiempo una consecuencia de los procesos fisiológicos de senescencia que se inducen cuando el producto se cosecha. El producto muestra un alto grado de variabilidad en el tiempo de almacenamiento, no solo de un cultivo a otro, sino dentro de cultivos debido a las diferencias varietales y la gestión de cultivos. Aunque la calidad de muchos productos puede evaluarse en un solo punto en el tiempo, como en la etapa de acondicionamiento y envasado, esta calidad no es inmutable. Cuando se reevalúa en etapas sucesivas en la cadena de distribución, presentará algún deterioro en la calidad del lote debido al impacto de los procesos de senescencia.

12. En Normas recientes del Codex, la naturaleza perecedera del producto se contempla en el punto 1 “Ámbito de aplicación”, en específico en la consideración de que, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero”.

13. Esta reducción en la calidad y la variabilidad pueden abordarse mediante el establecimiento de una tolerancia adecuada. La redacción en la Sección 5.1 de la Norma para el kiwi establece:

“En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.” Está claro que las tolerancias deben aplicar a todas las categorías. Además, el modelo establece que “{Las tolerancias de podredumbre se pueden establecer dependiendo de las características/ naturaleza del producto y las actuales prácticas comerciales.}”

---

<sup>6</sup> REP18/FFV, párr. 89.



## **VI. Concepto de categoría “Extra”**

14. La categoría “Extra” está prevista como un fruto de categoría superior. La pulpa debe estar sana. El fruto debe estar exento de 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. Cualquier podredumbre blanda o descomposición interna no satisface esta definición, debido a que ambas afectan la solidez, calidad y estado de conservación de la pulpa. No obstante, la “podredumbre” es más problemática en el sentido de que algunas formas de podredumbre como el deshuesado del kiwi pueden satisfacer los criterios de “defectos superficiales muy leves” que no afectan la calidad o el estado de conservación. “La podredumbre” no se define y abarca una amplia gama de trastornos que en el extremo opuesto tendrían un impacto negativo en la calidad y el estado de conservación. Surge una complicación adicional en que en las etapas incipientes de desarrollo puede no ser aparente de inmediato que una “podredumbre” específica puede tener un impacto en el estado de conservación en alguna etapa en el futuro.

15. Dada esta incertidumbre y que en general “podredumbre, podredumbre blanda y descomposición interna” no son consistentes con el concepto de la categoría “Extra”, se puede argumentar que tal vez sea adecuada una tolerancia más conservadora a estos trastornos.

## **VII. Teniendo en cuenta el trabajo de otras organizaciones internacionales**

16. De conformidad con el artículo 1 (b) de los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius en el Manual de procedimiento, las normas del Codex deben “promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales”. Al momento de desarrollar normas, se deben considerar los trabajos ya efectuados por otras organizaciones internacionales.

17. Los términos de referencia del CCFFV incluyen el siguiente punto:

(b) celebrar consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de frutas y hortalizas frescas para evitar duplicación.<sup>7</sup>

## **VIII. Presentación de la norma**

18. Los puntos 1 y 4 de los Principios generales del Codex Alimentarius del Manual de procedimiento; en específico las “normas alimentarias y textos afines aceptados internacionalmente y [se] presentan de modo uniforme” y que toda Norma del Codex “deberá redactarse de conformidad con el Formato de las normas de productos del Codex, e incorporar, según proceda, las secciones enumeradas en el mismo”.

19. A fin de implementar este principio, el CCFFV20 acordó una Propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas en los siguientes términos:

El Comité observó que la Propuesta de modelo para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas era un documento de orientación destinado a facilitar la elaboración y el examen de las normas para las frutas y hortalizas frescas. El modelo ofrecía una presentación armonizada y disposiciones comunes aplicables a todas las frutas y hortalizas frescas, de manera que el CCFFV pudiera centrar el debate en aquellas disposiciones específicas del producto en cuestión.

---

<sup>7</sup> Esta cita pertenece a los términos de referencia actuales (Manual de procedimiento, 26.<sup>a</sup> edición, página 227). Se distribuyó por error una versión anterior de los términos de referencia entre el GTe.

**Fragmento del PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI****5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS****5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

**5.1.1 Categoría “Extra”**

Se permite un 5,0%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. [Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 0,5% de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna]

**5.1.2 Categoría I**

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

Sin embargo, las tolerancias a la podredumbre [en la categoría “Extra” y la categoría I] no deberán aceptarse en las etapas de:

- Acondicionamiento,
- Envasado, y
- En los puntos de control de exportación.

Deberán aplicarse los requisitos mínimos en relación con la norma para las tolerancias a la podredumbre en los puntos sucesivos a los puntos de control de exportación.

**5.1.3 Categoría II**

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna que no deben ser mayor al 2%.

**Lista de participantes****Nueva Zelanda (Presidencia)**

Jacqueline Neave  
Phil Fawcet  
Henry Pak  
Ministry for Primary Industries

**Irán (Co-presidencia)**

Nadia Ahmadi  
Institute of Standards & Industrial Research of  
Iran

**Argentina**

Silvia Santos  
SENASA

**Brasil**

Andre Bispo Oliveira  
Ministério de Agricultura

**Chile**

Claudia Espinoza Cayulen  
Servicio Agrícola Ganadero

**Croacia**

Andreja Martonja Hitrec  
Anita Štefenac  
Ministry of Agriculture

**Unión Europea**

Denis De Froidmont  
European Commission

**Alemania**

Ulrike Bickelmann  
Federal Office for Agriculture & Food

**Italia**

Silvia Nicoli  
Antonio Fallacara  
Pallegirino De Ieso  
Ministry of Agriculture and Forest Policies

**Jamaica**

Damian Rowe  
NPPO