

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

ALINORM 99/35

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

*23° período de sesiones
Roma, 28 de junio - 3 de julio de 1999*

**INFORME DE LA SEPTIMA REUNION DEL COMITE DEL CODEX
SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

Ciudad de México, México, 8-12 de septiembre de 1997

NOTA: Este informe incluye la circular del Codex CL 1997/28-FFV.

W7169/S

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

CX 5/95.2

CL 1997/28-FFV
Octubre de 1997

A:

- Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados
- Participantes en la sexta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

DE: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del Informe de la séptima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (ALINORM 99/35)

Se adjunta el informe de la séptima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), el cual será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones que se celebrará en Roma del 28 de junio al 3 de julio de 1999.

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS O DE SU COMITE EJECUTIVO

- 1. Proyecto de Norma del Codex para la Lima-Limón en el Trámite 8;**
ALINORM 99/35, párrs. 19-28 y Apéndice II.
- 2. Proyecto de Norma del Codex para el Citrus grandis (pomelo) en el Trámite 8;**
ALINORM 99/35, párrs. 29-34 y Apéndice III.
- 3. Proyecto de Norma del Codex para las Guayabas en el Trámite 8;**
ALINORM 99/35, párrs. 35-37 y Apéndice IV.
- 4. Proyecto de Norma del Codex para los Chayotes en el Trámite 8;**
ALINORM 99/35, párrs. 38-42 y Apéndice V.
- 5. Anteproyecto de Norma del Codex para las Limas Mexicanas en el Trámite 5/8;**
ALINORM 99/35, párrs. 56-58 y Apéndice VI.
- 6. Anteproyecto de Norma del Codex para el Jengibre en el Trámite 5/8;**
ALINORM 99/35, párrs. 68-70 y Apéndice VII.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre las normas susodichas deberán enviarlas por escrito, de conformidad con lo dispuesto en 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 declaraciones relativas a consecuencias económicas (*Manual de procedimiento del Codex Alimentarius*, novena edición, págs. 35-37), al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia **para el 1º de enero de 1999**.

7. **Anteproyecto de Norma revisada del Codex para las Piñas en el Trámite 5;** ALINORM 99/35, párrs. 45-50 y Apéndice VIII.
8. **Anteproyecto de Norma del Codex para el Citrus paradisi (toronja) en el Trámite 5;** ALINORM 99/35, párrs. 59-64 y Apéndice IX.
9. **Anteproyecto de Norma del Codex para el Longan en el Trámite 5;** ALINORM 99/35, párrs. 65-67 y Apéndice X.

Los gobiernos que deseen presentar observaciones en relación con las consecuencias que los Anteproyectos de normas o cualesquiera de sus disposiciones pudieran tener para sus intereses económicos deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en el Trámite 5) (*Manual de procedimiento del Codex Alimentarius*, novena edición, págs. 27-29), al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia **para el 1º de junio de 1998**.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. **Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos;** ALINORM 99/35, párrs. 51-55 y Apéndice XI.

El Comité convino en devolver el Anteproyecto de Norma del Codex en el Trámite 3 para que la CEPE lo examine y formule nuevas observaciones, con miras a conseguir un texto armonizado.

2. **Propuestas de enmiendas a la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas;** ALINORM 99/35, párrs. 83-88 y Apéndice XII.

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre este tema a que las envíen **para el 1º de enero de 1999** a la Presidencia del Comité, en la dirección siguiente:

Lic. Carmen Quintanilla Madero
Directora General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco n° 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950 México, Estado de México
Fax: (525) 729 94 84

Además, se ruega enviar una copia de las observaciones al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su séptima reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL COMITE EJECUTIVO Y/O DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS:

- Convino en enviar los proyectos de normas del Codex para la **lima-limón, Citrus grandis (pomelo) y chayotes** a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (párrs. 28, 34, 37 y 42);
- Convino en enviar los Anteproyectos de normas del Codex para las **limas mexicanas y el jengibre**, con miras a su aprobación por la Comisión en el Trámite 5/8, con la recomendación de que se omitieran los Trámites 6 y 7 (párrs. 58 y 70);
- Convino en enviar los Anteproyectos de normas del Codex para las **piñas (norma revisada), Citrus paradisi (toronja) y longanes** al Comité Ejecutivo, para su adopción en el Trámite 5 (párrs. 50, 64 y 67);
- Convino en suspender el examen del **Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la calidad de frutas y hortalizas frescas y el Anexo II (Requisitos relativos al lugar de inspección)** en el Trámite 7, con el fin de evaluar la necesidad de un código específico para la inspección y certificación de frutas y hortalizas frescas (párr. 75);
- Convino en enviar propuestas de elaboración de normas del Codex para el **tiquisque (lila y blanco), la yuca, la uchuva y la pitahaya amarilla** y un Anteproyecto de norma revisada para la **papaya**, al Comité Ejecutivo, con miras a su aprobación como nuevo trabajo (párr. 87).

OTRAS CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION

- Convino en devolver el Anteproyecto de norma del Codex para las **naranjas, incluida una Guía para la calificación de daños por congelación**, al Trámite 2 para que las Secretarías del Codex y la CEPE pudieran elaborar una norma armonizada del Codex, basada en las disposiciones relativas a la calidad de la Norma de la CEPE para los cítricos, con miras a distribuirla y recabar observaciones en el Trámite 3 antes de la próxima reunión del Comité (párr. 44);
- Convino en devolver el Anteproyecto de norma del Codex para los **espárragos** al Trámite 3, para recabar más observaciones, incluido el examen por la CEPE para llegar a un texto armonizado, que habrá de examinarse en su próxima reunión (párr. 55);
- Convino en interrumpir el examen de la **Aplicación de tolerancias de calidad en importaciones** y el Empleo de **índices objetivos de madurez en transacciones comerciales de frutas y hortalizas frescas** (párrs. 79 y 82 respectivamente);
- Convino en que se prepararan dos documentos de debate, relativos al **establecimiento de tolerancias de calibre** y a las **definiciones de términos utilizados en el establecimiento de normas para productos frescos**, para examinarlos en su próxima reunión (párr. 89).

INDICE

Párrafos

INTRODUCCION	1
APERTURA DE LA REUNION	2
APROBACION DEL PROGRAMA	3
CUESTIONES PLANTEADAS EN:	
Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)	4 - 7
Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE).....	8 - 11
Comunidad Europea (CE).....	12 - 17
NORMAS DE LA CEPE PARA LOS CITRICOS Y LOS ESPARRAGOS	18
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 7	
- Proyecto de Norma del Codex para la Lima-Limón.....	19 - 28
- Proyecto de Norma del Codex para el Citrus grandis (pomelo).....	29 - 34
- Proyecto de Norma del Codex para las Guayabas.....	35 - 37
- Proyecto de Norma del Codex para los Chayotes	38 - 42
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 4	
- Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida una Guía para la calificación de daños por congelación	43 - 44
- Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Piña	45 - 50
- Anteproyecto de Norma del Codex para los Esparragos.....	51 - 55
- Anteproyecto de Norma del Codex para las Limas Mexicanas.....	56 - 58
- Anteproyecto de Norma del Codex para el Citrus paradisi (toronja)	59 - 64
- Anteproyecto de Norma del Codex para el Longan	65 - 67
- Anteproyecto de Norma del Codex para el Jengibre	68 - 70
ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (APENDICE II)	71 - 75
APLICACION DE LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD EN LAS IMPORTACIONES	76 - 79
OBSERVACIONES SOBRE EL EMPLEO DE INDICES OBJETIVOS DE MADUREZ EN TRANSACCIONES COMERCIALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS.....	80 82
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	83 - 88
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	89 - 91
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION.....	92

LISTA DE LOS APÉNDICES

	Páginas
I - LISTA DE LOS PARTICIPANTES	18
II - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA LIMA-LIMON.....	29
III - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS GRANDIS (POMELO)	34
IV - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GUAYABA	40
V - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CHAYOTE	45
VI - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS LIMAS MEXICANAS	50
VII - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL JENGIBRE	55
VIII - ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PIÑA.....	60
IX - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS PARADISI (TORONJA).....	66
X - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LONGAN.....	73
XI - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPARRAGOS	78
XII - LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMATIVIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	86

INTRODUCCION

1. La séptima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas frescas se celebró en la Ciudad de México, México, del 8 al 12 de septiembre de 1997, por amable invitación del Gobierno de México. La Lic. Carmen Quintanilla Madero, Directora General de la Secretaría del Comercio y Fomento Industrial, presidió la reunión. El Lic. Luis Fernando Hernández Lezama, Director de Relaciones Internacionales (DGN) de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, presidió la reunión durante el examen de algunos temas del programa. Asistieron 77 delegados y asesores de 23 países miembros y seis observadores de cinco organizaciones internacionales. La lista de participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. El Lic. Francisco Labastida Ochoa, Secretario de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y el Dr. Herminio Blanco Mendoza, Secretario de Comercio y Fomento Industrial, pronunciaron discursos de apertura en nombre del Gobierno mexicano. El Sr. Rodrigo Santa Cruz, Representante de la FAO para México y Guatemala, pronunció unas palabras en nombre de los Directores Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud.

APROBACION DEL PROGRAMA¹ (Tema 2 del programa)

3. El Comité aprobó el programa provisional propuesto, en el entendimiento de que la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE), así como otras organizaciones internacionales, presentarían observaciones cuando se examinara el Tema 3 (a) del programa.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA² (Tema 3a del programa)

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa

4. En el documento de trabajo se resumían las cuestiones de interés para el Comité planteadas en la 42^a (noviembre de 1996) y 43^a (mayo de 1997) reuniones del Grupo de Expertos de la CEPE sobre coordinación de la normalización de frutas y hortalizas frescas y en la 52^a reunión (noviembre de 1996) del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre normalización de productos perecederos y fomento de la calidad.

5. La Dra. Carol Cosgrove-Sacks, Directora de la División de Comercio de la CEPE y Representante de la Secretaría de la CEPE, señaló que se había suprimido el Comité de Agricultura de la CEPE y que el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre normalización de productos perecederos y fomento de la calidad dependía ahora del Comité de Desarrollo Comercial, Industrial y Empresarial. Los estados miembros de la CEPE habían acordado seguir concediendo la máxima prioridad a las normas de calidad agrícola, centrándose primordialmente esta labor en las cuestiones comerciales. Los Estados Miembros habían hecho hincapié en su apoyo al establecimiento de normas de calidad comercial a través de la colaboración con la Comisión del Codex Alimentarius, la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos, la Organización Mundial del Comercio y la Organización

¹ CX/FFV 97/1.

² CX/FFV 97/2.

Internacional de Normalización. También se señaló la participación de países no pertenecientes a la región de la CEPE y la colaboración con otras comisiones económicas regionales de las Naciones Unidas.

6. La Representante de la CEPE señaló el compromiso de los Estados Miembros de trabajar juntamente con el Codex para evitar la duplicación de esfuerzos y lograr la más amplia divulgación posible de las normas armonizadas, incluido el mantenimiento del enlace habitual con la Secretaría del Codex. A este respecto, se recordó que en la 43ª reunión del Grupo de Expertos de la CEPE se había señalado la necesidad de una cooperación muy estrecha entre la CEPE y el Comité del Codex, así como de esfuerzos constantes de armonización para evitar la duplicación de normas de calidad comercial y reducir los gastos de participación relativos a las dos reuniones por separado.

7. La Representante de la CEPE reconoció plenamente que era prerrogativa del Comité del Codex decidir, al establecer sus normas, la forma precisa y práctica que debería tomar esa cooperación en el caso de cada norma internacional examinada. El Comité del Codex debería seguir teniendo en cuenta las normas de la CEPE en el curso de sus deliberaciones, hecho que debería reflejarse en la documentación resultante.

Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE)

8. El Representante de esta Organización señaló que el Plan de esta organización para la aplicación de las normas internacionales para frutas y hortalizas se había creado en 1962 y estaba abierto a todos los países exportadores o importadores miembros de las Naciones Unidas o de sus organismos especializados que desearan participar en él en relación con la totalidad o algunos de los productos para los cuales había una norma de la OCDE. Hasta la fecha, 22 estados miembros de la OCDE y 40 países no miembros participaban en el Plan, el cual era administrado por una reunión plenaria semestral que proponía directamente al Consejo de la OCDE decisiones y recomendaciones aprobadas por unanimidad.

9. El Representante de la OCDE señaló que las Secretarías del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas y la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa, así como representantes de la Comisión Europea y organizaciones internacionales comerciales estaban invitados a participar en todas las reuniones plenarias de la OCDE.

10. Se señaló que el Plan de la OCDE se encargaba de:

- facilitar la adaptación de las normas de la OCDE a la producción y comercio de frutas y hortalizas. Una vez ratificadas por el Consejo de la OCDE, las normas de la CEPE se aplicaban en el marco del Plan;
- fomentar la armonización de métodos de control de la calidad por medio de:
- la preparación de más de 30 folletos en inglés y francés en los que se explicaban las disposiciones de diversas normas mediante el uso de fotografías y textos descriptivos;
- la utilización de certificados de control; y
- la organización de reuniones de jefes de los servicios nacionales de control;
- promocionar normas internacionales sobre el envasado y etiquetado, y

- estudiar las condiciones de mantenimiento de la calidad de los productos durante el transporte y la distribución.

11. Se señaló también que, además de la elaboración de folletos explicativos, la reunión plenaria de la OCDE llevaba a cabo actividades relacionadas con la utilización de pruebas objetivas de madurez y el intercambio de información entre los servicios nacionales de control.

Comunidad Europea

12. El Representante de la Comunidad Europea (CE) reiteró su posición básica de que el mandato ampliado del CCFFV era lamentable. La Comunidad seguía estando especialmente preocupada por:

- la duplicación del trabajo, considerando los recursos limitados de los Estados Miembros de la CEPE y del Codex y teniendo presentes las conclusiones de la Comisión del Codex en 1995 y del Comité Ejecutivo en 1996, en las que se declaraba explícitamente que debía evitarse la duplicación de esfuerzos, y la conclusión de la Comisión del Codex en 1997, en la que se subrayaba la necesidad de hacer un uso eficaz de los recursos limitados.
- Las consecuencias jurídicas y prácticas para el comercio internacional de establecer dos normas internacionales diferentes para las frutas y hortalizas.

13. El Representante de la CE recordó al CCFFV que la CEPE era un organización que había logrado establecer normas mundiales para frutas y hortalizas durante más de 50 años; que la OMC reconocía estas normas como internacionales; y que se alentaba la contribución activa de todos los miembros de las Naciones Unidas a la labor de la CEPE. La experiencia positiva de la CE en la utilización de normas de la CEPE en su comercio internacional se evidenciaba en el hecho de que las normas obligatorias de la Comunidad se basaban en las normas de la CEPE transpuestas a la legislación comunitaria.

14. En respuesta a la declaración susodicha del Representante de la CE, la Secretaría del Codex señaló que el mandato actual del CCFFV posibilitaba una cooperación plena entre el Codex y la CEPE, como lo evidenciaba la elaboración de normas armonizadas para los aguacates y los mangos. En la sexta reunión del CCFFV se había convenido también en que, siempre que fuera posible, las disposiciones sobre calidad de las normas del Codex debían armonizarse con normas análogas ya elaboradas por la CEPE, aun cuando se había subrayado que podrían ser necesarios cambios en las disposiciones de la CEPE debido a las diferentes necesidades de los Estados Miembros del Codex. A este respecto, el CCFFV, en su sexta reunión, había acordado añadir una nota a pie de página en todas las normas del Codex para poner de relieve las posibles diferencias con textos análogos de la CEPE y evitar la confusión en el comercio.

15. La Secretaría del Codex señaló también la decisión adoptada por el Comité Ejecutivo en su 43ª reunión en el sentido de que, “en lo relativo a la cooperación entre la CEPE y el Codex en la elaboración de normas para frutas y hortalizas frescas, se reiteró la necesidad de una estrecha cooperación para evitar la duplicación de esfuerzos y se propuso que las normas de la CEPE se utilizaran como punto de partida para las normas del Codex, cuando procediera”, y que “las normas pertinentes de la CEPE se distribuyeran como documentos de trabajo del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas cuando se examinaran productos análogos” (ALINORM 97/3, párr. 15). La Secretaría del Codex subrayó que el Comité estaba aplicando la decisión del Comité Ejecutivo, como lo evidenciaba de forma especial la reproducción de las normas de la CEPE para cítricos y

espárragos, a título informativo y para su utilización por el CCFFV como punto de partida al elaborar textos armonizados.

16. El Sr. John Lupien, Director de Alimentación y Nutrición de la FAO, destacó la importancia de las normas internacionales para el comercio y el desarrollo, especialmente para los países en desarrollo. Señaló que la Comisión del Codex Alimentarius era el único organismo intergubernamental sobre normas alimentarias a nivel mundial en el que la totalidad de su 158 Estados Miembros participaban en igualdad de condiciones. El Sr. Lupien señaló también que en los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) se instaba a la utilización de normas internacionales, y en concreto de normas del Codex en el marco de las SFS. Se reiteró que en el futuro se seguirían utilizando los conocimientos técnicos y las normas de la CEPE como punto de partida para las normas del Codex.

17. Teniendo en cuenta la decisión susodicha del Comité Ejecutivo de seguir utilizando las normas de la CEPE como punto de partida para las normas del Codex cuando se examinaran productos análogos, se indicó que una estrecha armonización entre ambos conjuntos de normas era importante para facilitar el comercio internacional. El Comité tomó nota de que las normas de la CEPE seguirían poniéndose a disposición del CCFFV para desempeñar esta tarea.

NORMA DE LA CEPE PARA LOS CITRICOS³ (Tema 3b del programa)

NORMA DE LA CEPE PARA LOS ESPARRAGOS⁴ (Tema 3c del programa)

18. El Comité tomó nota de que las normas susodichas de la CEPE estaban a disposición como puntos de referencia para la elaboración de normas análogas del Codex, de acuerdo con las directrices del Comité Ejecutivo (véase el párr. 15). Convino en que las normas de la CEPE se tendrían en cuenta al examinar los temas pertinentes del programa.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 7

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA LIMA-LIMON⁵ (Tema 4a del programa)

19. El Anteproyecto de Norma del Codex para la Lima-Limón había sido aprobado en la 43ª reunión del Comité Ejecutivo en el Trámite 5 y distribuido posteriormente para recabar observaciones en el Trámite 6, junto con la circular 1996/30-FFV de julio de 1996. Durante sus debates, el Comité había examinado también la norma de la CEPE para los cítricos (FFV-14).

20. El Comité sustituyó el nombre de la especie por el de *Citrus latifolia* Tanaka, de la familia de las rutáceas, en la Sección 1 y cambió el título de la Sección 2 por el de “Disposiciones relativas a la calidad”, para asegurar su coherencia con otras normas del Codex.

21. El Comité acordó realizar las revisiones siguientes en la Sección 2.1, Requisitos mínimos, en todas las normas examinadas:

- Sustitución de “intacto” por “entero”.

³ FFV-14.

⁴ FFV-04.

⁵ ALINORM 97/35, Apéndice IV y observaciones de Cuba, Egipto, Alemania, México y España (CX/FFV 97/3), Argentina (CRD 1), India (CRD 2) y Costa Rica (CRD 3).

- Cambio en las disposiciones relativas a las plagas por dos enunciados distintos, a saber “prácticamente libre de plagas que afectan al aspecto general del producto” y “prácticamente libre de daños causados por plagas”, dado que el Comité había sido informado de que los requisitos fitosanitarios eran incumbencia de otros organismos internacionales.
- Cambio del enunciado relativo a la humedad externa excesiva por una referencia a la “remoción” en lugar de “retirada” de la cámara frigorífica.

22. Se revisó la Sección 2.1.1, relativa al desarrollo y madurez del producto, en todas las normas examinadas, teniendo en cuenta el texto de la CEPE.

23. En la Sección 2.1.2 (Contenido mínimo de jugo y coloración) la cifra del contenido mínimo de jugo del 40 por ciento se colocó entre corchetes, dado que el Comité no llegó a un acuerdo sobre la cifra definitiva. El texto relativo a la coloración se armonizó con la norma correspondiente de la CEPE.

24. En las Secciones 2.2.1 (Categoría I) y 2.2.3 (Categoría II), el texto se armonizó con el de la correspondiente norma de la CEPE y se suprimieron todas las referencias porcentuales a defectos leves o defectos.

25. Las Disposiciones relativas al calibre (Sección 3) se revisaron y se colocaron entre corchetes, dado que el Comité no llegó a un acuerdo sobre las cifras definitivas.

26. El Comité convino en incluir en la Sección 6.2.1 el uso facultativo de un código de identificación y una nota explicativa al mismo, tomando como base la norma de la CEPE, y aplicar esta revisión a todas las normas examinadas.

27. El Comité armonizó el texto de las secciones 7.1 (metales pesados) y 7.2 (residuos de plaguicidas) en todas las normas examinadas, haciendo referencia a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, en contraposición a órganos específicos del Codex. En lo que respecta a la sección relativa a la higiene, la delegación de Chile señaló que estas disposiciones deberían seguir siendo de competencia del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

Estado de tramitación del Proyecto de Norma del Codex para la Lima-Limón

28. El Comité envió el Proyecto de Norma del Codex para la Lima-Limón a la Comisión para que lo adoptara en el Trámite 8 (véase el Apéndice II). Esta decisión se tomó en el entendimiento de que las secciones entre corchetes relativas al contenido de jugo y al calibre se examinarían y ultimarían en la octava reunión del CCFFV, en colaboración con la CEPE, antes de la adopción final de las normas por la Comisión en julio de 1999.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS GRANDIS (POMELO)⁶
(Tema 4b del programa)

29. El proyecto de Norma del Codex para el *Citrus grandis* (pomelo) había sido adoptado en la 43ª reunión del Comité Ejecutivo del Trámite 5 y distribuido posteriormente para recabar observaciones en el Trámite 6 junto con la circular CL 1996/30-FFV de julio de 1996. Durante sus debates, el Comité había examinado también la norma de la CEPE para los cítricos (FFV-14)

30. El Comité cambió el nombre de la familia por el de “rutáceas” en la Sección 1 e hizo referencia a la forma plural de “pomelos” en toda la norma.

31. Se añadió a la norma una nueva Sección 2.1.2 (Requisitos de madurez y coloración). El texto relativo a la coloración se armonizó con los requisitos propuestos por la CEPE para las toronjas. El Comité convino en que los métodos específicos para la determinación de la madurez eran incumbencia de los distintos Gobiernos y, por consiguiente, suprimió las transferencias concretas en el texto.

32. En las Secciones 2.2.2 (Categoría I) y 2.2.3 (Categoría II), el texto se armonizó con la norma correspondiente de la CEPE y se suprimieron todas las referencias porcentuales a defectos leves o defectos.

33. El título de la columna “Letra de referencia” se cambió por el de “Código del calibre” en el cuadro relativo a los calibres (Sección 3) en todas las normas examinadas por el Comité. El cuadro se colocó entre corchetes, dado que el Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre las cifras definitivas.

Estado de Tramitación del Proyecto de Norma para el Citrus grandis (Pomelo)

34. El Comité envió el Proyecto de Norma para el *Citrus grandis* (pomelo) a la Comisión con miras a su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice III). Esta decisión se tomó en el entendimiento de que el cuadro entre corchetes relativo a los calibres se examinaría y ultimaría en la octava reunión del CCFFV, en colaboración con la CEPE, antes de la adopción final de las normas por la Comisión en julio de 1999.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS GUAYABAS⁷
(Tema 4c del programa)

35. El Anteproyecto de Norma del Codex para las Guayabas había sido adoptado en la 43ª reunión del Comité Ejecutivo en el Trámite 5 y distribuido posteriormente para recabar observaciones en el Trámite 6, junto con la circular CL 1996/30-FFV de julio de 1996.

⁶ ALINORM 97/35, Apéndice VII y observaciones de Alemania (CX/FFV 97/4), Argentina (CRD 1) y Tailandia (CRD 2).

⁷ ALINORM 97/35, Apéndice IX y observaciones de Egipto, Alemania y México (CX/FFV 97/5), Argentina (CRD 1) e India y Tailandia (CRD 2).

36. En las Secciones 2.2.2 (Categoría I) y 2.2.3 (Categoría II) las referencias en centímetros cuadrados a los defectos leves y defectos se cambiaron por cifras en porcentajes. El Comité acordó revisar las disposiciones relativas al diámetro en la Sección 3 (Disposiciones relativas al calibre) para los códigos de calibre 6 - 8.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma del Codex para las Guayabas

37. El Comité envió el Proyecto de Norma del Codex para las Guayabas a la Comisión con miras a su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice IV).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS CHAYOTES⁸ **(Tema 4d del programa)**

38. El Anteproyecto de Norma del Codex para los Chayotes había sido adoptado en la 43ª reunión del Comité Ejecutivo en el Trámite 5 y distribuido posteriormente para recabar observaciones en el Trámite 6, junto con la Circular CL 1996/30-FFV de julio de 1996.

39. El Comité cambió el nombre de la especie por el de *Sechium edule* (Jacq.) Sw. En la Sección 1 e hizo referencia a la forma plural de “chayotes” en toda la norma.

40. En la Sección 2.2.2 (Categoría I) los apartados relativos a defectos leves se redactaron nuevamente para mayor claridad. Se añadió una nueva Sección 2.2.3 (Categoría II) para asegurar la coherencia con otras normas del Codex. Como resultado de esta decisión, se añadió a la norma una nueva sección para las tolerancias de la categoría II (Sección 4.1.3).

41. En la Sección 3 (Disposiciones relativas al calibre) se añadieron al cuadro de calibres una nueva columna y cifras basadas en la longitud, teniendo en cuenta las prácticas comerciales vigentes.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma del Codex para los Chayotes

42. El Comité envió el Proyecto de Norma del Codex para los Chayotes a la Comisión con miras a su adopción en el trámite 8 (véase el Apéndice V).

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 4

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS, INCLUIDA UNA GUIA PARA LA CALIFICACION DE DAÑOS POR CONGELACION⁹ **(Tema 5a del programa)**

43. En su última reunión, el Comité había acordado que el Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida una Guía para la calificación de daños por congelación, se devolviera para recabar nuevas observaciones en el Trámite 3 (ALINORM 97/35, párrs. 22-30). En la Circular CL 1996/7-FFV de abril de 1996 se habían solicitado observaciones. El Comité había tomado también nota de la existencia de una norma de la CEPE para los cítricos (FFV-14).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas

⁸ ALINORM 97/35, Apéndice VIII y observaciones de Alemania y México (CX/FFV 97/6), Argentina (CRD 1) y Costa Rica (CRD 3).

⁹ ALINORM 97/35, Apéndices V y VI y observaciones de Cuba, la República Checa, Egipto, México y España (CX/FFV 97/7), Argentina (CRD 1), India (CRD 2) y Costa Rica (CRD 3).

44. Teniendo en cuenta el éxito de la colaboración previa entre el Codex y la CEPE en la ultimación de las normas del Codex para los aguacates, lima-limón, mangos y toronjas, el Comité convino en devolver el Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas al Trámite 2, a fin que las Secretarías del Codex y de la CEPE pudieran elaborar una Norma del Codex armonizada, basada en las disposiciones relativas a la calidad de la norma de la CEPE para los cítricos. Se acordó que el Anteproyecto armonizado de Norma del Codex para las Naranjas se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 antes de la octava reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PIÑA¹⁰ **(Tema 5b del programa)**

45. El Comité había acordado en su última reunión devolver el Anteproyecto de Norma revisada del Codex para la Piña para recabar nuevas observaciones en el Trámite 3 (ALINORM 97/35, párrs. 64-71). Las observaciones se habían solicitado en la circular CL 1997/7-FFV de abril de 1996.

46. El Comité convino en hacer referencia en todo el texto a la forma plural “piñas”. En la Sección 2.1 (Requisitos mínimos), el Comité acordó mantener la disposición por la que se permitía que las piñas se presentaran con o sin coronas, para tener en cuenta las prácticas vigentes de comercialización. Las delegaciones de Francia y Côte d’Ivoire, con el apoyo de las observaciones presentadas por escrito por Camerún, Togo y Benin, se opusieron a la comercialización de piñas sin coronas. El Comité añadió también al final de la sección un párrafo relativo a la madurez fisiológica de la fruta.

47. En lo que respecta a las categorías extra (2.2.1) y I (2.2.2), el Comité acordó armonizar la longitud de la corona, de manera que estuviera comprendida entre el 50 y el 150 por ciento de la longitud de la fruta.

48. Debido a la gran diversidad de colores de las diversas variedades de piñas y la dificultad de establecer criterios objetivos, el Comité decidió interrumpir el examen de la Sección 2.2.4 (Clasificación por colores externos).

49. El Comité añadió nuevas cifras a la Sección 3 (Disposiciones relativas al calibre), basadas en el peso medio de las piñas con o sin coronas.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma revisada del Codex para la Piña

50. El Comité envió el Anteproyecto de Norma revisada del Codex para la Piña (véase el Apéndice VIII) a la 45ª reunión del Comité Ejecutivo para su adopción en el Trámite 5.

¹⁰ ALINORM 97/35, Apéndice X y observaciones de Camerún, la República Checa, Alemania, México, España y Togo (CX/FFV 97/8), Benin, India, Côte d’Ivoire y Tailandia (CRD 2) y Costa Rica (CRD 3).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPÁRRAGOS¹¹ **(Tema 5c del programa)**

51. En su última reunión, el Comité había convenido en que las Secretarías del Codex y de las CEPE elaboraran un Anteproyecto armonizado de Norma del Codex para los Espárragos, basado en las disposiciones sobre calidad de la norma de la CEPE, para distribuirlo y recabar observaciones antes de la reunión actual del Comité (ALINORM 97/37, párrs. 31-34). Las observaciones se habían solicitado en el documento CX/FFV 97/9.

52. El Comité tuvo también a su disposición, para su examen, la norma de la CEPE para los espárragos (FFV-04) y el informe resumido de la 43ª reunión del Grupo de Expertos de la CEPE sobre coordinación de la normalización de frutas y hortalizas frescas (mayo de 1997), relacionado con la revisión de la norma de la CEPE.

53. El Comité acordó añadir al final de la Sección 1 (Definición del producto) un párrafo para permitir que la norma se aplicara a los espárragos cultivados en ciertas condiciones climáticas con un diámetro mínimo de 3 mm.

54. En la Sección 3 (Disposiciones relativas al calibre), el Comité acordó añadir una disposición para permitir la medición de los espárragos delgados en el extremo del corte y tomó también nota de lo siguiente:

- Contrariamente al procedimiento utilizado con frecuencia por el Comité en los cuadros relativos al calibre, el cuadro actual hacía uso de las “categorías de calidad” y no del “código de calibres” para referirse a los grupos de color, diámetros mínimos y calibres. Se señaló la contradicción de mezclar categorías de calidad y tolerancias de calibre.
- A pesar de la propuesta de la CEPE de añadir en la norma del Codex disposiciones por separado además del cuadro actual para permitir las variedades de espárragos delgados, el cuadro actual de calibres no preveía los espárragos con un diámetro comprendido entre 3 y 6 mm. Los delegados de la CEPE convinieron en estudiar la posibilidad de revisar la norma de la CEPE para admitir las variedades de espárragos delgados.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos

55. Teniendo en cuenta el debate anterior, el Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma del Codex para los Espárragos (véase el Apéndice XI) al Trámite 3 para recabar más observaciones y examinarlo en su próxima reunión. El Comité tomó nota de que esto permitiría una colaboración con la CEPE para llegar a un cuadro de calibres totalmente revisado, basado en códigos de calibre y no en categorías de calidad, que tuviera realmente en cuenta todos los diámetros y grupos de colores de los espárragos que eran objeto de comercio internacional.

¹¹ CX/FFV 97/9 y observaciones de la India, Sudáfrica y los Estados Unidos (CX/FFV 97/9-Add.1), Argentina (CRD 1) y la República Checa y Tailandia (CR 2).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS LIMAS MEXICANAS¹²

(Tema 5d del programa)

56. En su última reunión, el Comité había aceptado el ofrecimiento de México para preparar, con ayuda de Tailandia, un Anteproyecto de Norma del Codex para las Limas Mexicanas (ALINORM 97/35, pár. 86). En su 43ª reunión, el Comité Ejecutivo había aprobado la elaboración de la norma como nuevo trabajo. Las observaciones se habían solicitado en el documento CX/FFV 97/10.

57. El Comité acordó suprimir todas las cifras porcentuales relacionadas con defectos leves y defectos en las categorías I (2.2.2) y II (2.2.3), y armonizó el texto con el de otras normas del Codex. El Comité convino también en revisar la Sección 3 (Disposiciones relativas al calibre) para incluir variedades de menor tamaño.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para las Limas Mexicanas

58. El Comité envió el Anteproyecto de Norma del Codex para las Limas Mexicanas (véase el Apéndice VI) a la Comisión del Codex Alimentarius con miras a su adopción en el Trámite 5/8.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS PARADISI (TORONJA)¹³ (Tema 5e del programa)

59. En su última reunión, el Comité había aceptado el ofrecimiento de Cuba para preparar, con ayuda de la Argentina, un Anteproyecto de Norma del Codex para el *Citrus paradisi* (Toronja) (ALINORM 97/35, párr. 86). En su 43ª reunión, el Comité Ejecutivo había aprobado la elaboración de la norma como nuevo trabajo, en el entendimiento de que se tendría en cuenta la norma correspondiente de la CEPE para llegar a un texto armonizado. Se habían solicitado observaciones en el documento CX/FFV 97/11. El Comité había dispuesto también en su examen de la norma de la CEPE para los cítricos (FFV-14).

60. El Comité revisó la Sección 2.1 (Requisitos mínimos) tomando como base debates anteriores, y eliminó las referencias a la madurez, forma, olor, sabor y otras imperfecciones, dado que estos factores se trataban debidamente en la Sección 2.1.1.

61. El Comité creó una nueva sección sobre Requisitos relativos a la madurez (2.1.2), tomando como base el texto de la CEPE. Se revisó la sección relativa al color (2.1.3) para hacer referencia a la “desverdización” de los productos y a la pérdida de color causada por el ácaro del tostado, la melanosis y otros defectos.

62. Se añadieron a las categorías I (2.2.2) y II (2.2.3) disposiciones adicionales concernientes a defectos relacionados con la pérdida de color a causa del ácaro del tostado, la melanosis y otros daños.

63. Dado que las cifras basadas en el número de frutas por caja no eran pertinentes para las prácticas comerciales vigentes, se revisó el cuadro de las Disposiciones relativas al calibre (Sección 3) para hacer referencia únicamente al diámetro.

¹² CX/FFV 97/10 y observaciones de Cuba, India y Sudáfrica (CX/FFV 97/10-Add.1), Argentina (CRD 1), Egipto (CRD 2) y Costa Rica (CRD 3).

¹³ CX/FFV 97/11 y observaciones de Canadá, India, España y los Estados Unidos (CX/FFV 97/11-Add.1), Argentina (CRD 1) y la República Checa (CRD 2).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Citrus paradisi (toronja)

64. El Comité envió el Anteproyecto de Norma del Codex para el *Citrus paradisi* (toronja) (véase el Apéndice IX) a la 45ª reunión del Comité Ejecutivo con miras a su adopción en el Trámite 5.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LONGAN¹⁴ (Tema 5f del programa)

65. En su última reunión, el Comité había aceptado el ofrecimiento de Tailandia de preparar un Anteproyecto de Norma del Codex para el Longan (ALINORM 97/35, párr. 86). En su 42ª reunión, el Comité Ejecutivo había aprobado ya la elaboración de la Norma como nuevo trabajo. Se habían solicitado observaciones en el documento CX/FFV 97/12.

66. El Comité mantuvo la referencia al color más claro de la piel del longan cuando se trataba con dióxido de azufre en forma de gas (Sección 2.1.1.), pero suprimió la referencia concreta a la Norma General sobre Aditivos Alimentarios, dado que no se había ultimado en esa fecha.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Longan

67. El Comité envió el Anteproyecto de Norma del Codex para el Longan (véase el Apéndice X) a la 45ª reunión del Comité Ejecutivo, con miras a su adopción en el Trámite 5.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL JENGIBRE¹⁵ (Tema 5g del programa)

68. En su última reunión, el Comité había aceptado el ofrecimiento de Sudáfrica de preparar un Anteproyecto de Norma para el Jengibre (ALINORM 97/35, párr. 86). En su 43ª reunión, el Comité Ejecutivo había aprobado la elaboración de la norma como nuevo trabajo. Se habían solicitado observaciones en el documento CX/FFV 97/13.

69. El Comité acordó añadir a la Sección 3 (Disposiciones relativas al calibre) un cuadro basado en el peso en gramos. El Comité introdujo también en la norma cambios generales basados en debates anteriores.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Jengibre

70. El Comité envió el Anteproyecto de Norma del Codex para el Jengibre (véase el Apéndice VII) a la Comisión, con miras a su adopción en el Trámite 5/8.

¹⁴ CX/FFV 97/12 y observaciones de Alemania y Singapur (CRD 2). No se publicó el documento CX/FFV 97/12-Add. 1.

¹⁵ CX/FFV 97/13 y observaciones del Canadá y la India (CXFFV 97/13-Add.1), la República Checa y Tailandia (CRD 2) y Costa Rica (CRD 3).

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS¹⁶
(Tema 6a del programa)

REQUISITOS RELATIVOS AL LUGAR DE INSPECCION¹⁷ (Tema 6b del programa)

71. El Anteproyecto de Código de Prácticas para la inspección y certificación de la calidad de frutas y hortalizas frescas había sido aprobado en la 43ª reunión del Comité Ejecutivo en el Trámite 5 y distribuido posteriormente para recabar observaciones junto con la circular CL 1996/30-FFV. En su quinta reunión, el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) había exhortado también a que se presentaran observaciones sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas (ALINORM 97/30A, párr.7).

72. En su última reunión, el Comité había aceptado el ofrecimiento de Canadá de preparar el Anteproyecto del Anexo II (Requisitos relativos al lugar de inspección) al Código de Prácticas susodicho (ALINORM 97/35, párr.80). Se habían solicitado observaciones en el documento CX/FFV 97/14-Add.1.

73. La Secretaría tomó nota de que muchos elementos del Anteproyecto de Código de Prácticas del Comité se trataban ya en documentos aprobados por la Comisión, a saber los Principios para la inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 20-1995) y las Directrices para el diseño, funcionamiento, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 26-1997).

74. La delegación del Canadá señaló que, si bien varios elementos de la labor de los dos Comités eran similares, el documento del CCFV se centraba en la calidad y no en cuestiones de salud e inocuidad. Otras delegaciones expresaron la opinión de que el Comité debía centrarse en elementos específicos de la inspección de frutas y hortalizas frescas, teniendo en cuenta al mismo tiempo otras actividades internacionales en este ámbito.

Estado de tramitación del proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas y el Anexo II (Requisitos relativos al lugar de inspección)

75. El Comité decidió suspender el examen del Código susodicho en el Trámite 7, y aceptó el ofrecimiento de Canadá para estudiar la documentación del CCFICS y otros documentos internacionales con el fin de valorar la necesidad de un código específico para la inspección y certificación de frutas y hortalizas frescas, especialmente teniendo en cuenta el Acuerdo sobre OTC. Se convino en que Canadá prepararía un documento de debates sobre el tema que se examinaría en su próxima reunión.

¹⁶ ALINORM 97/35, Apéndice XI y observaciones de Cuba, Alemania, México y la Comunidad Europea (CX/FFV 97/14) y la India /CRD 2).

¹⁷ CX/FFV 97/14-Add.1 y observaciones de Cuba (CX/FFV 97/14-Add.2).

APLICACION DE LAS TOLERANCIAS DE CALIDAD EN LAS IMPORTACIONES¹⁸ (Tema 7 del programa)

76. En su última reunión, el Comité había acordado examinar en su reunión actual la aplicación de las tolerancias de calidad en las importaciones (ALINORM 97/35, párrs. 81-82).

77. La delegación del Canadá señaló que, en la última reunión del Comité, se habían examinado tres opciones para el establecimiento de tolerancias de calidad en las importaciones:

- que las tolerancias de calidad en la fase de control de las importaciones fueran las mismas que en el punto de expedición;
- que aumentaran las tolerancias de calidad en la fase de importación;
- que se permitieran a los compradores y vendedores fijar las tolerancias de calidad mediante un acuerdo contractual más estricto que los que se preveían en la opción a) en la fase de importación.

78. El Comité tomó nota de que, en muchos casos, el envío de productos perecederos requería mucho tiempo de transporte. Sin embargo, se reconoció también que los gobiernos suelen cosechar y exportar los productos de manera que al llegar al punto de importación cumplan las tolerancias establecidas sobre la base de los requisitos mínimos de las normas para el producto. Se señaló que el cumplimiento de dichas tolerancias incumbía a menudo a compradores y vendedores.

79. Teniendo en cuenta el debate anterior, el Comité decidió no seguir examinando este tema.

OBSERVACIONES SOBRE EL EMPLEO DE INDICES OBJETIVOS DE MADUREZ EN TRANSACCIONES COMERCIALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS¹⁹ (Tema 8 del programa)

80. En su última reunión, el Comité había convenido en que en su reunión actual se examinarían las observaciones y la información recibidas sobre propuestas concretas relativas al empleo de índices objetivos de madurez (ALINORM 97/35, párrs. 83-84).

81. El Representante de la OCDE informó al Comité de que esa Organización había elaborado ya textos relativos a pruebas objetivas de madurez, así como un compendio de índices de referencia empleados por estados miembros de la OCDE, y sugirió que estos documentos podrían utilizarse como fuente de información para el Comité.

82. El Comité expresó su agradecimiento al Representante de la OCDE por su ofrecimiento de proporcionar más información en el futuro. Teniendo en cuenta las iniciativas que estaba realizando ya la OCDE, el Comité decidió interrumpir las actividades específicas en este ámbito.

¹⁸ CX/FFV 97/15.

¹⁹ Observaciones de Cuba y España (CX/FFV 97/16).

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS²⁰ (Tema 9 del programa)

83. El Comité acordó añadir a la lista de prioridades, a petición del Brasil, el **ajo, kiwi, cebolla, papaya, pimiento, fresa y tomate**; a petición de Costa Rica, el **tiquisque (lila y blanco)** y la **yuca**; y, a petición de Colombia, la **uchuva** y la **pitahaya amarilla**. Atendiendo una petición presentada por escrito por la India, con el apoyo de Chile, el Comité convino en añadir a la lista las **uvas**. El Comité tomó nota del ofrecimiento del Brasil y México para examinar la normalización de los tomates y cebollas, el ofrecimiento de Uruguay para normalizar las manzanas y peras, y el ofrecimiento de Chile para estudiar la normalización de las uvas en una futura reunión.

84. Teniendo en cuenta la revisión actual de las normas de la CEPE para las manzanas y las peras, la delegación de España pidió que se suprimieran de la lista de prioridades. Sin embargo, varias delegaciones señalaron que, independientemente de las normas de la CEPE, otros organismos internacionales como el MERCOSUR y el TLC habían elaborado reglamentaciones para esos mismos productos que era necesario armonizar dentro del sistema del Codex. Estas delegaciones señalaron la cooperación eficaz en el pasado entre el Codex y la CEPE para lograr textos armonizados, y exhortaron a que continuara la colaboración en el futuro.

85. Otras delegaciones indicaron que, en vista de la labor en curso de la CEPE en relación con las manzanas, peras y otros productos, cuya normalización se había propuesto a través del Codex, el Comité debía suspender el examen de estos productos por el momento para permitir que las actividades de la CEPE se ultimaran y fueran examinadas por el Comité antes de seguir adelante. También se señalaron las cargas asociadas con los recursos financieros y humanos empleados para asistir a las reuniones de ambos organismos. Se invitó a los delegados del Codex a que participaran en las reuniones de la CEPE en su calidad de miembros de las Naciones Unidas, con arreglo a lo dispuesto en el Artículo II de la Carta de la CEPE, con espíritu de cooperación y colaboración para armonizar textos análogos. Las delegaciones del Codex convinieron en seguir mejorando la colaboración y cooperación con la CEPE en la elaboración de normas del Codex.

86. La Secretaría del Codex tomó nota de la cooperación eficaz entre el Codex y la CEPE, puesta de manifiesto por la satisfactoria preparación de textos armonizados en la reunión actual y exhortó a que prosiguiera la colaboración en el futuro. La Secretaría señaló los esfuerzos de la Comisión a este respecto, así como la posible necesidad de que los gobiernos miembros del Codex elaboraran normas análogas en el futuro. Sin embargo, teniendo en cuenta el gran volumen de trabajo del Comité, la Secretaría propuso que se limitaran los proyectos de normas que habrían de examinarse en la próxima reunión. La Secretaría señaló también que los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos fijaban los parámetros aplicables a la elaboración de normas para productos y regulaban claramente las nuevas actividades que habían de emprenderse (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, novena edición, pág. 109).

²⁰ ALINORM 97/35, Apéndice XII y observaciones de Colombia, Cuba, la India y España (CX/FFV 97/17).

87. El Comité aceptó el ofrecimiento de Costa Rica de preparar Anteproyectos de normas para el **tiquisque** (lila y blanco) y la **yuca**; de Colombia para preparar Anteproyectos de normas para la **uchuva** y la **pitahaya amarilla**, y de Brasil para preparar un Anteproyecto de norma revisada para la **papaya**. El Comité tomó nota de que estas propuestas se remitirían al Comité Ejecutivo para que las aprobara como nuevos trabajos.

88. Se adjunta la lista revisada de prioridades como Apéndice XII al presente informe. El Comité tomó nota de que sería necesario revisar la lista de prioridades de manera continuada.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)

89. El Comité aceptó el ofrecimiento de los Estados Unidos de preparar dos documentos de debate independientes que se examinarían en su próxima reunión:

- Un documento relativo al establecimiento de tolerancias de calibre, especialmente teniendo en cuenta la gran diversidad de los requisitos de esta índole basados en legislaciones nacionales específicas; y
- Un documento en el que se estudiaran posibles definiciones de diversos términos utilizados por el Comité en el establecimiento de normas para productos frescos, como por ejemplo leve, prácticamente libre, etc.

90. La delegación del Canadá señaló la necesidad de un Código de Prácticas de higiene para el cultivo y envasado de productos frescos, especialmente teniendo en cuenta la contaminación microbiológica por E. Coli y otros microorganismos.

91. El delegado de Alemania pidió que la Secretaría presentara en la próxima reunión del CCFFV un informe sobre la aceptación de las normas del Codex.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 11 del programa)

92. Se informó al Comité de que se había previsto provisionalmente celebrar la octava reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en la Ciudad de México del 22 al 26 de marzo de 1999.

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
ESTADO ACTUAL DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRAMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA
Lima-Limón	8	23° CCA	Apéndice II
Citrus grandis (pomelo)	8	23° CCA	Apéndice III
Guayabas	8	23° CCA	Apéndice IV
Chayotes	8	23° CCA	Apéndice V
Limas Mexicanas	5/8	23° CCA	Apéndice VI
Jengibre	5/8	23° CCA	Apéndice VII
Código de Prácticas para la inspección y certificación de la calidad de frutas y hortalizas frescas y Anexo II (Requisitos relativos al lugar de inspección)	7	Canadá 8ª CCFFV	Párrs. 71-75
Piñas (revisada)	5	45ª EXEC	Apéndice VIII
Citrus paradisi (toronja)	5	45ª EXEC	Apéndice IX
Longan	5	45ª EXEC	Apéndice X
Espárragos	3	Gobiernos/CEPE 8ª CCFFV	Párrs. 51-55 y Apéndice XI
Naranjas	2/3	Codex/CEPE Gobiernos 8ª CCFFV	Párrs. 43-44
Tiquisque (lila y blanco)	1/2/3	45ª EXEC Costa Rica Gobiernos 8ª CCFFV	Párr. 87
Yuca	1/2/3	45ª EXEC Costa Rica Gobiernos 8ª CCFFV	Párr. 87
Uchuva	1/2/3	45ª EXEC Colombia Gobiernos 8ª CCFV	Párr. 87
Pitahaya amarilla	1/2/3	45ª EXEC Colombia Gobiernos 8ª CCFFV	Párr. 87
Papaya (revisada)	1/2/3	45ª EXEC Brasil Gobiernos 8ª CCFFV	Párr. 87
Documento de debate sobre tolerancias de calibre	-----	EE.UU. 8ª CCFFV	Párr. 89
Documento de debate sobre	-----	EE.UU.	Párr. 89

ASUNTO	TRAMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA
definiciones de términos		8ª CCFV	
Lista de prioridades	-----	Gobiernos 8ª CCFV	Párrs. 83-88 y Apéndice XII

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DE PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Lic. Carmen Quintanilla Madero.
President: Directora General de Normas
Presidente: Secretaria de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México, México
Tel: 729-94-78
Fax: 729-94-84

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Ing. AGR. SILVIA ELDA SANTOS.
A/C Area Productos Vegetales no Granarios
Azucena Villafior, Dique II, Lado Este
C.P. 1107 Buenos Aires
Tel: (54-1) 312-4015/4050
Fax: (54-1) 311-5645

Sr. GONZÁLO SABATÉ
Agregado Comercial de la Embajada
Blvd. Avila Camacho No. 1
Lomas de Chapultepec
11000 México, D.F.

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Eng. ILTO ANTONIO MORANDINI
Coordinador de GT/CODEX
Ministerio de Agricultura
Bloco D Anexo a Sala 331
70.043-900 Brasilia
Tel: (55) 061 218 2700
Fax: (55) 225-4211

Sr. PAULO FONTOURA
Consejero
Embajada de Brasil
Lope de Armendariz No. 130
Lomas Virreyes
11000 México, D.F.
Tel: 202 7500
Fax: 520 4929

Sr. SILVIO GUIMARAES FOGAGA
Assesor
Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo
Departamento de Operaciones de Comercio
Exterior
Praça Pio No. 54, Sala 328
Rio de Janeiro
Tel: (021) 216 0671
Fax: (021) 216 0644

CANADA

Dr. RENÉ CARDINAL
Acting Associate Director Fresh Product Inspection
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Food Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9
Tel: (613) 225-2342 Ext. 4640
Fax: (613) 228-6632
E-mail: RCARDINAL@EM.AGR.CA

CHILE
CHILI

Sr. LUIS MAIRA.
Embajador de Chile en México
Tel. 280-96-81/2809689
Fax: 280-97-03

Sr. HUMBERTO MOLINA REYES
Segundo Secretario
Representante Alterno de Chile ante la FAO
Via Po 23, 00198, Roma
Roma, Italia
Tel: (39-6) 841-74-14
E-mail: misfao@itn.it

Sr. RUDIBERTO LARA
Servicio Agrícola y Ganadero
Ministerio de Agricultura de Chile
Avda. Bulnes No. 147, Piso 4
Santiago de Chile
Tel. (562) 695-59-30
Fax: (562) 672-18-12

Sr. EDMUNDO ARAYA
Asociación de Exportadores de Chile
Cruz del Sur No. 133 - Las Condes, Santiago
Tel: (562) 821-59-95
Fax: (562) 821-60-04
E-mail: earaya@abello.dic.uchile.d.

Sr. RICARDO HERNANDEZ
Segundo Secretario

Embajada de Chile en México
Tel: 280-96-81/280-96-89

COLOMBIA
COLOMBIE

Sr. BERNARDO LUQUE CABAL
Asesor Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
Ave. Jiménez 7-54
Bogota-Colombia
Tel: 33 411 99/511
Fax: 286 7659

Srita. TERESITA BELTRAN OSPINA
Coordinadora del área de Gestión y Certificación
Corporación Colombia Internacional
Calle 16 No. 6-66 Piso 6
Santa Fé de Bogotá
Tel: 2834 988
Fax: 286 7659

COSTA RICA

Sr. ROGER IRIAS CAMPOS
Coordinador del Comité Codex de Costa Rica
San Pedro de Montes de Oca
1736-2050, San José-Costa Rica
Tel: 506 283 6580
Fax: 506 2835133

Ing. XENIA CARRO ABAD.
Representante de OIRSA en Costa Rica
(Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria)
800 m. O. y 100 Sur MAG, La Salle, SanJosé,
Costa-Rica
Tel: 232 5103
Fax: 220 4528

Sr. CARLOS PADILLA
Subdirector de Sanidad Vegetal
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado 10094 - 1000 San José, Costa Rica
E-mail: protagro@sol.raesa.co.cr
Fax: (506) 260-82-91
Ing. GERMAN HERNANDEZ C.
Director de Calidad Agrícola

Consejo Nacional de la Producción
Av. 12, Calle 36 Bis, Sabana Norte,
2205-1000, San José, Costa Rica
Tel: 233 2058
Fax: 233 2058

Sr. HANS P. SAUTER
Gerente Investigaciones
PINDECO, S. A.
Del Monte Fresh Produce
Apdo. 4084-1000
San José, Costa Rica
Tel: 506 730 0267
Fax: 506 730 0113

M.Sc. . WILLIAM BARRANTES
Subgerente General
Consejo Nacional de Producción
Av. 12, Calle 36 Bis, Sabana Norte,
2205-1000, San José, Costa Rica
Tel: 506 256 7369
Fax: 506 255 3760
E-mail: subcen@sol.racsa.co.cr

CUBA

M. Sc. CIRA SANCHEZ GARCIA.
Inst. Investigaciones Cítricos.
Jefe del Departamento de Desarrollo
7ma. Ave No. 3005 entre 30 y 32, Miramar
10600, Habana, Cuba
Tel: 537 23 4818/22 7844
Fax: 537 24 6794

Ing. ELIA ARMENTEROS GARCIA.
Especialista en Aseguramiento de la Calidad
Ministerio de la Agricultura.
Calle Conell y Ave. Boyeros. Plaza. Hab. Cuba.
Tel: 81 9464, 645415
Fax: 537 33 5086

Ing. PEDRO REY HERNANDEZ.
Jefe del Depto. de Aseguramiento de la Calidad

Empresa de Frutas Selectas del
Ministerio de la Agricultura.
Palmar s/n Cerro C. Habana
10006, Ciudad Habana, Cuba
Tel: 411789
Fax: 404021

SPAIN **ESPAGNE** **ESPAÑA**

Sr. SANTIAGO NECHES OLASO
Consejero Agricultura, Pesca y Alimentación
Embajada de España
Galileo 114, Polanco
11550, México, D.F
Tel: 280-93-25
Fax: 282-13-02

FRANCE **FRANCIA**

Mr. PIERRE BLANQUART.
Chef du Bureau des Produits
Végétaux.
Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression
des fraudes.
59, BD Vincent Auriol Teledoc 251
75703 Paris Cedex 13

Sr. MICHEL BESSON
Conseiller Commercial
Ambassade de France-México
Lafontaine No. 32
11560, México, D.F.
Tel: 282 9820
Fax: 282 9832

Srita. SYLVIE DE BEAUFORT
Agregada Comerical, Encargada del Sector

Agrícola y Agroalimenticias
Embajada de Francia
Lafontaine No. 32, Piso 3
11560, México, D.F.
Tel: 282 9820
Fax: 282 9832

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Ing. JOHANNES GRAF
Ministry of Alimentation, Agriculture and Forestry
Inicharge of Fruit and Vegetables
Standards
D-53123 Bonn-Germany
P.O. 14 02 70
Tel: 49 228 3531
Fax: 3375, 4407

Dr. ULRIKE BICKELMANN
Head of Inspection Service
Bundesanstalt fuer Landwirtschaft und Ernaehrung
P.O. 18 02 03
D-60083 Frankfurt/Main
Tel: 49 69 1564 357
Fax: 49 69 1564 945

INDONESIA
INDONESIE

Sr. JAIME RAZO GONZÁLEZ
Embajada de la República de Indonesia
Asistente al Depto. de Economia
Julio Verne No. 27
Col. Polanco
11560, México, D.F.
Tel: 280 6863
Fax: 280 7062

IRAN

Sr. AHMAD ZAKERI
Vice Deputy Ministry for Horticulture

Ministry of Agriculture
14 Floor, Keshavarz-Blvd. Tehran-Iran
Tehran
Tel: 9821 650745
Fax: 9821 6123460

JAPAN
JAPON

Mr. JUN SHIMADA
Dupty Director
Fruit and Flower Division, Agriculture Production
Bureau,
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo, Japan
Tel: 03 3501-3081
Fax: 03 3502-5881

Mr. MIYAKE AKIRA
Deputy Director, Vegetable Policy and Marketing
Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
100 Tokio, Japan
Tel. 81 3 3501 4096
Fax: 81 3 3502 4133

KOREA
COREE
COREA

Sr. KYUN-TEAK OH
Deputy Director
Food Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1 Chungang-Dong Kwacheon-Shi
Kyunggi-Do 427 760, Korea
Tel: 02 403 7586
Fax: 02 504-1100

MEE-AH PARK, PH.D.
Researcher
Food Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare

Noryangjin-Dong, Dongjak-Ku
Seoul, Korea
Tel: 02 826 2100, Ext. 263
Fax: 02 823 9545

YOUNG-CHAN KIM, Ph. D.
Senior Researcher,
Food Hygiene Research Department
Korea Institute of Food Hygiene
57-1, Noryangjin-Dong, Dong Jak-Ku,
Seoul, Korea, 156-050
Tel: 2 826 21 00, Ext. 232
Fax: 2 824 1762

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Sr. ABDULLAH HASSAN
Asistant Director
Food Technology Centre, Mardi, GPO Box 12301
50774 Kuala, Lumpur
Tel: 603 943 7111
Fax: 603 942 2906

ROSHAYATI BINTI MOHAMAD
Director of Plannina and Market, Development
Mpib, Wisma Nanas, Zln Padi Mahsuri 12,
B.B. VDA Johor Bahru, Joitor
Tel: 07 23 61211
Fax: 07 236 5694

Sr. ISMAIL BIN ABD JAMAL
Director General
Malaysia Pineapple Ind-Board
P.O Box 35
Tel: 07 23 61211

MEXICO
MEXIQUE

Ing. JOSE LUIS PLAZA SANCHEZ.
Director General de Agricultura/DGA

Lope de Vega No. 125
Col. Chapultepec Morales
México, D.F.
Tel: 254 2286
Fax: 250 7882

Ing. SALVADOR DE LA CRUZ GARCIA
Director de Fomento Agrícola
Lope de Vega No. 125, Piso 9
Col. Chapultepec Morales
México, D.F.
Tel: 250 9460

Sr. JOSE JUVENAL CASTORENA
CONTRERAS
Subdirector de Normas DGA / SAGAR
Lope de Vega No. 125
Col. Chapultepec Morales
México, D.F.
Tel: 250 9460
Fax: 250 7882

Ing. MATEO VAZQUEZ MORALES
Asesor del Director General
Dirección General de Agricultura/SAGAR
Lope de Vega No. 125
Col. Chapultepec Morales
México, D.F.
Tel: 203 3923
Fax: 203 3923

Sr. FERNANDO BARRAZA MENDOZA.
Jefe de Departamento
Lope de Vega No. 125
Col. Chapultepec Morales
México, D.F.
Tel: 250 9490
Fax: 203 9607

Ing. RICARDO GONZALEZ AGUILAR
Asesor
Subsecretaría de Agricultura y Ganadería
Insurgentes Sur No. 476
México, D.F.

Tel: 584 8000, Ext. 187

Ing. CARLOS NAJAR ESTRELLA
Secretario Técnico
Dirección General de Agricultura
Lope de Vega No. 125
Col. Chapultepec Morales
11570, México, D.F.
Tel: 2 50 97 97
Fax: 2 50 78 82

Ing. ANA LILIA ALFARO LEMUS
Secretaria Técnica de la Dirección General
de Inspección Fitozoosanitaria/ CONASAG/
SAGAR.
Recreo No. 14, Piso 10
Col. Actipan
03230, México, D.F.
Tel. 534 5018
Fax: 534 2402

Lic. CONCEPCION ORTEGA SANCHEZ
Analista
S.R.E.
Ricardo Flores Magón No. 2 a la B Piso 1
México, D.F.
Tel: 782 4540
Fax: 327 3144

QFB. ALICIA RUIZ CORONA
Profesional Dictaminador en Servicios Especiales
Dirección General de Control Sanitario de Bienes y
Servicios/SSA
Donceles No. 39
Col. Centro
06010, México, D.F.
Tel: 510 0196
Fax: 512 9628

Ing. ROSA MARIA GALICIA CABRERA
Profesor-Investigador Titular
Depto. de Biotecnología
Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa
Av. Michoacán y la Purísima

Col. Vicentina Iztapalapa, D. F. 09340
Tel: 724 4711
Fax: 724 4712
Ing. CRISTOBAL SAYAGO POZOS
Jefe del Depto. de Inspección y Control
Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Pesquero
Gobierno del Estado de Veracruz
J.J. Herrera No. 6
91000, Xalapa, Veracruz
Tel: 183767, ext. 101
Fax: 189506

Ing. SEBASTIAN PEÑA MALDONADO
Director de Hortofrutícolas, Ornamentales y
Plantaciones
Dirección General de Agricultura
Lope de Vega No. 125 piso 7
Col. Chapultepec Morales
México, D.F.
Tel: 250 64 51
Fax: 203 95 47

LRC. ENRIQUE ISMAEL OLIVARES
Jefe del Depto. de seguimiento a la Promoción
Dirección General de Asuntos Internacionales.
SAGAR
Rochester No 14- 5 piso, col. Napoles C.P. 03810
Tel: 5 23 76 12, 5 43 70 19
Fax: 5 23 55 63

MC. JOSE ANTONIO VARGAS OROPEZA
Jefe del Depto. de Seguimiento a Comisiones
Nacional e Internacional y Aranceles
Dirección General de Asuntos Internacionales.
SAGAR
Rochester No 14- 6 piso, col. Napoles C.P. 03810
Tel: 5 43 53 93
Fax: 5 23 33 63

Sr. FRANCISCO SANCHEZ LOBO
Gerencia Compras Frutas y Verduras Gigante
Calz. Vallejo 1362 Col. Industrial Vallejo
C.P. 02300
Tel: 7 24 85 20
Fax: 7 24 85 81

Q. MA. GUADALUPE MONTIEL MARES
Procuraduría Federal del Consumidor
Laboratorio de Profeco
Alemania No 14 Col. Parque San Andrés
Tel: 5 44 20 60

PERU
PEROU

Ing. JORGE VILLENA CHAVEZ.
Director General de Salud Ambiental (DIGESA)
Las Amapolas No. 350
Lince-Lima Perú

Sra: ROSARIO URIA TORO DE PEREZ
Gerente
International Analytical Services S.A.
(INASSA)
Av. La Marina No. 3035
Lima 32, Perú
Tel: 578 2924
Fax: 578 2920

Sra: VILMA MORALES
Directora de Higiene Alimentaria de la Dirección
General de Salud Ambiental-Ministerio de Salud
Las Amapolas No. 350-Lince
Lima, Peru
Tel: 51 14 40 2340
Fax: 51 14 40 6562

PHILIPPINES
FILIPINAS

Sra. VIRGINIA TD. PACABA
Chief, Laboratory Services Division
692, San Andres, Malate, Metro Manila
Philippines, 1004
Manila, Philippines
Tel: 063 2 5 24 07 08
Fax: 063 2 5 24 73 88
Sra. DIGNA M. LÓPEZ
Embajada de Filipinas en México
Consejera
Caderón de la Barca No. 240
Polanco
11550, México, D.F.
Tel: 254 8055

Fax: 254 8631

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

Sra. CORRIE DE VRIES
Director Asistente para Productos Perecederos y
Flores
Departamento de Agricultura
PRIVATE BAG X258
PRETORIA 0001
Republic of South Africa
Tel: (27 12) 319 6060
Fax: (27 12) 319 6055

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Sr. PIERRE SCHAUENBERG.
Científico Adjunto
Sección de Cultivos Especiales
División de Producción Principal
Oficina Federal de Agricultura
Mattenhofstrasse 5
CH - 3003 Berna
Tel: 41 31 324 8421
Fax: 41 31 322 4497

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. SURAPHONG KOSIYACHINDA
The Royal Proyect Foundation, Kasetsart Univ
Campus,

Bangkok, 10900 Thailand
Tel: (02) 942 8656-9
Fax: (02) 5614286

Mrs. VORANUCH KITSUKCHIT
Standards Officers
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Street Rajthevee Bangkok
10400, Thailand
Tel: 662 202 3444
Fax: 662 24 879 87

Miss. PATCHAREE POOMPACHATI
Primer Secretario
Embajada Real de Tailandia en México
Sierra Vertientes No. 1030, Lomas de Chapultepec
11000, México, D.F.
Tel: 5 96 84 46, 596 1290
Fax: 5 96 82 36

Mr. ANANTA THALERNGSRI
Commercial Counsellor
Oficina de Asuntos Comerciales
Embajada Real de Tailandia en México
Tel: 281 4953
Fax: 281 2696

U. S. Department of Agriculture
P.O. Box 96456 Room 2071 - South
Washington, D.C. 20050 - 6456
Tel: 202 720 2184
Fax: 202 720 0016
E-mail: David-I-Priester@usda.gov

Ms. ELLEN MATTEN
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 311, West End Court
Washington, D.C. 20250 - 3700
Tel: 202 418 8845
Fax: 202 418 8865
E-mail: Ellen.Matten@usda.gov

Mr. PAUL ENGLER.
California Citrus Quality Council
1575 South Valley Vista Drive
Suite 130
Diamond Bar, CA 91765 - 3914
Tel: 909 861 1340
Fax: 909 861 2161
E-mail: CCQC@1X.NETCOM.COM

Dr. ANTHONY HEPTON
VicePresident, Quality Assurance
Dole Food Company
5395 Lindero Canyon Road
Westlake Village, CA 91362
Tel: 818 814 4685
Fax: 818 874 4804

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. DAVID L. PRIESTER.
International Standards Coordinator
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service

Mr. CHUCK ORMAN.
Director, Science and Technology
Sunkist Growers Research Center
760 East Sunkist Street
P.O. Box 3720
Ontario, CA 91761
Tel: 909 933 2257
Fax: 909 933 2453

E-mail: C-ORMAN@ISDNT.Sunk:ist-ppd.com

Mr. GERALD DAVIDSON.
Assistan to the Vise Presidet Corporate relations
Sunkist Growers, Inc.
14130 Riverside Drive
Sherman Oaks, CA 91423
Tel: 818 379 7343
Fax: 818 379 7511

Mr. RICHARD KINNEY.
Executive VicePresident
Florida Citrus Packers
P.O. Box 1113
Lakeland, FL. 33802
Tel: 941 682 0151
Fax. 941 688 6758

URUGUAY

Sra. BETTY MANDL
Asesora en Calidad de Frutas y Hortalizas
MGAP.DGSA
Millan No. 4703-Montevideo
Montevideo, Uruguay
Tel: (598-2) 393069
Fax: (598-2) 393069

Sr. DANIEL E. SCARONE
Asesor Técnico - COEX
(Area de Productos Agrícolas)
Colonia 1206, Piso 2°
11000, Montevideo, Uruguay
Tel: 92 03 37/39
Fax: 98 65 96

Sr. DANIEL GAIMARI
Director Técnico (Junta Nacional de la Granja)
M.G.A.P.
General Urquiza No. 2676
Montevideo, Uruguay
Tel: 803238
Fax: 57 32 52

NON GOVERNMENT ORGANIZATIONS **ORGANISMES NON** **GOVERNAMENTAUX** **ORGANISMOS NO GUBERNAMENTALES**

COLEACP

Mr. PIERRE GERBAUD
Delegation Generale du COLEACP
5, rue de la Corderie - Centra 342 - 94586 Rungis
Cedex
France.
Tel: 01 41 8002 10
Fax: 0141 8002 19

O.C.A.B.

Sr. NANGA EMILE
Administrateur
O.C.A.B.
Tel: 32 5882
Abidjan Cote A'Ivoire
16 BP 1908 ABIDJAM 16

EUROPEAN COMMUNITY **COMMUNAUTE EUROPEENNE** **COMUNIDAD EUROPEA**

Sra. CHRISTINA STAHL
Estructura/Armonización

Sr. ERNST SCHULTE
European Commission DG VI Agriculture
130, rue de la Loi
B-1040 Brussels
Tel: 32 2 29 60 224
Fax: 32 2 29 53 709
E-mail ernst.schulte@dg6.cec.be

ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE **COMMISSION ECONOMIQUE POUR** **L'EUROPE** **COMISION ECONOMICA PARA EUROPA**

Dra. CAROL COSGROVE-SACKS
Director de la División de Comercio
CH 1211, Geneva 10

Palais Des Nations
Tel: 41 22 917 2480
Fax: 41 22 917 0037
E-mail: carol.cosgrove-sacks@unce.org

**ORGANIZACIÓN PARA LA
COOPERACION Y EL DESARROLLO
ECONOMICO
(OCDE)**

Sra. SYLVIE PORET
Administradora
2 rue André Pascal
75016 Paris Códex 16 France
Tel: 33 1 45 24 95 53
Fax: 33 1 45 24 78 34
E-mail: sylvie.poret@oecd.org
Télex: 620 160 OECD Paris

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS**

Sr. DAVID H. BYRON
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100, Rome, Italy
Tel: 39 6 5705 5826
Fax: 39 6 5705 4593

GRACIA TERESA BRISCO LOPEZ
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100, Rome, Italy
Tel: 39 6 5705 2700
Fax: 39 6 5705 4593

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIA TECNICA**

LUIS FERNANDO HERNANDEZ LEZAMA
Director de Asuntos Internacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: 729 9480
Fax: 729 9484

MVZ. ERNESTO ADOLFO BENITEZ
CELORIO.
Subdirector de Asuntos Internacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: 729 9480
Fax: 729 9484

JORGE ANTONIO LOPEZ ZARATE
Jefe del Depto. de Normalización Internacional
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: 729 9480
Fax: 729 9484

MVZ. IRMA ROSSANA SANCHEZ DELGADO
Jefa de la Oficina del Codex Alimentarius
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: 729 9480
Fax: 729 9484

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TECNICO**

Ing. SALVADOR SANCHEZ ABARCA
Subdirector de Informática
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: 729 93 00 Ext. 4116
Fax: 729 94 84

Ing. JOSE LUIS FLORES
Jefe del Depto. De Informática
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: 729 93 00 Ext. 4116
Fax: 729 9484

Ing. GUSTAVO MONCADA
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: 729 93 00 Ext. 4116
Fax: 729 9484

C. JESUS QUIROZ VEGA
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: 729 93 00 Ext. 4116
Fax: 729 9484

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA LIMA-LIMON
(En el Trámite 8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de limas-limones cultivadas de *Citrus Latifolia Tanaka*¹, de la familia de las *Rutáceas*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las limas-limones destinadas a la elaboración industrial.²

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las limas-limones deberán ser:

- enteras
- de consistencia firme;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras;
- prácticamente exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto;
- prácticamente libres de daños causados por plagas;
- exentas de daños causados por bajas temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- sin semillas.

2.1.1 Las limas-limones deberán haberse recolectado con cuidado, y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y el estado de madurez de las limas-limones deben ser tales que les permitan:

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

2.1.2 Contenido mínimo de zumo (jugo) y coloración

El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto.

Contenido mínimo de zumo (jugo): [40%]

La coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero puede presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30% de su superficie.

¹ Es una lima-limón ácida que tiene frutos grandes, también llamada según el país: bears, persa, tahiti.

² Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para la lima-limón, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.2 Clasificación

Las limas-limones se clasifican en tres categorías que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Las limas-limones de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad a que pertenezcan.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las limas-limones de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración
- defectos leves de la cáscara que no excedan de 1 cm².

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que las limas-limones mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración
- defectos de la piel que no excedan de 2 cm².

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, conforme a la tabla siguiente:

Código de calibre	Diámetro (mm)
1	58 - 67
2	53 - 62
3	48 - 57
4	45-52
5	42-48

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría extra

El cinco por ciento en número o en peso de limas-limones 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 diez por ciento en número o en peso de limas-limones 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 diez por ciento en número o en peso de limas-limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de limas-limones que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase. En ningún caso podrá el diámetro ser inferior a 40 mm.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limas-limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría extra el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Las limas-limones deberán envasarse de manera que queden debidamente protegidas.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo³, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las limas-limones deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las limas-limones. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

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

6.1.1 Naturaleza del producto

³ Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

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 la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.⁴

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵

6.2.2 Naturaleza del producto

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

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- calibre (código de calibre o diámetros mínimo y máximo en mm);
- peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Las limas-limones deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 Residuos de plaguicidas

Las limas-limones deberán ajustarse a los límites máximos para residuos 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 lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;

⁴ Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

⁵ La legislación nacional de algunos países exige 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).

- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL *CITRUS GRANDIS* (POMELO)
(En el Trámite 8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de pomelos obtenidas de *Citrus grandis* (L.) Osbeck (sin. C. máxima Merr.), de la familia de las *Rutáceas* que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) destinados a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) deberán ser:

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

2.1.1 Los pomelos deberán haberse recolectado con cuidado y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y/o el tipo comercial y de la zona en que se producen.

El desarrollo y el estado de madurez de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) 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 y coloración

El contenido mínimo de sólidos solubles totales no deberá ser inferior al 8 por ciento.

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para *Citrus grandis* (pomelo), deberán notificar a la Comisión cuales disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuales para su aplicación en el punto de exportación.

2.1.1 La coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie de la fruta, habida cuenta de la variedad y/o el tipo comercial y de la época de la recolección.

2.2 Clasificación

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “extra”

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves siempre que éstos no afecten el aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defecto leve en la forma;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la cáscara inherentes a la formación del fruto; y
- defectos leves ya sanados de origen mecánico.

La superficie total afectada no deberá exceder del 10 por ciento. Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, siempre que los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación en el envase:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos ya sanados de la cáscara,

La superficie total afectada no debe exceder del 15 por ciento. Los defectos no deberán afectar en ningún caso la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del fruto o el diámetro máximo de la sección ecuatorial del mismo, de acuerdo con la tabla siguiente:

Código del calibre	Peso (g)	Diámetro (mm)
1	> 1700	156-170
2	1501-1700	148-162
3	1301-1500	140-154
4	1101-1300	132-146

Código del calibre	Peso (g)	Diámetro (mm)
5	901-1100	123-138
6	700- 900	116-129
7	< 700	< 112

Se excluyen los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) de peso menor de 700 g o de diámetro inferior a 112 mm.

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote de frutas presentadas a granel) se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) 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 diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero cumplan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o de cada lote de productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos de *Citrus grandis* (pomelo) del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase (o del lote de productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) deben envasarse de manera que queden debidamente protegidos.

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo², limpio y de calidad tal que evite ocasionar daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en especial papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

² Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo). Los envases (o lotes de productos presentados a granel) deberán estar exentos de toda materia y olor extraños.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

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

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o cada lote, para los productos presentados a granel) 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 la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.³

Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe la mercancía.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴

6.2.2 Naturaleza del producto

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

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Descripción comercial

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o peso máximo y mínimo en gramos o diámetros máximo y mínimo en milímetros)
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

³ Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuales disposiciones de esta sección se aplican.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige 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).

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 Residuos de plaguicidas

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) deberán ajustarse a los límites máximos para residuos 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 lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GUAYABA
(En el Trámite 8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de guayabas cultivadas de *Psidium guajava* L., de la familia de las *Myrtáceas*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las guayabas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las guayabas deberán ser:

- enteras;
- de consistencia firme;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de la cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;

2.1.1 Las guayabas deberán haberse recolectado con cuidado y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con el criterio peculiar de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y el estado de madurez de las guayabas 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 guayabas se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “extra”

Las guayabas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para la guayaba, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.2.2 Categoría I

Las guayabas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de su variedad y/o tipo comercial.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma o coloración;
- defectos leves de la piel provocados por raspaduras y otros defectos superficiales, tales como quemaduras producidas por el sol, manchas y costras, que no excedan del 5 por ciento de la superficie total;

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que las guayabas mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos de forma y coloración,
- defectos en la piel debidos a frotamiento u otros defectos, tales como quemaduras, manchas y costras que no excedan del 10 por ciento de la superficie total;

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES**

El calibre se determina por el peso o el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, conforme a la tabla siguiente:

Código del calibre	Peso (g)	Diámetro (mm)
1	> 450	>100
2	351-450	96-100
3	251-350	86-95
4	201-250	76-85
5	151-200	66-75
6	101-150	54-65
7	61-100	43-53
8	35-60	30-42
9	<35	<30

4. **DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS**

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

4.1 **Tolerancias de calidad**

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de las guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que contengan las tolerancias establecidas para ésta.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de las guayabas 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 diez por ciento en número o en peso de las guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las guayabas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre indicado en el envase.

5. **DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**

5.1 **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por guayabas 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**

Las guayabas deberán envasarse de manera que queden debidamente protegidas.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo², estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las guayabas deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

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

6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

6.1 **Envases destinados al Consumidor**

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) deberán aplicarse 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 fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

² Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.³

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (opcional).⁴

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo).

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Descripción comercial

- Categoría;
- calibre (código de calibre o pesos máximo y mínimo en gramos diámetro máximo y mínimo en milímetros)
- peso neto (opcional)

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Las guayabas deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión de Codex Alimentarius para este producto.

7.2 Residuos de plaguicidas

Las guayabas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos 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 lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

³ Cuando los gobiernos acepten esta norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige 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).

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CHAYOTE

(En el Trámite 8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de chayote cultivado de *Sechium edule* (Jacq.) Sw., de la familia de las *Cucurbitáceas*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el chayote destinado a elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los chayotes deberán ser:

- enteros;
- de consistencia firme;
- de aspecto fresco;
- sanos, se excluyen los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- prácticamente exentos de magulladuras;
- limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de señales visibles de germinación
- exentos de pulpa fibrosa;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- exentos de daños causados por el sol;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de espinas duras.

2.1.1 Los chayotes deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con el criterio peculiar de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y el estado de madurez de los chayotes deberán ser tales que les permitan:

soportar el transporte y la manipulación, y

llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 Clasificación

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el chayote, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

Los chayotes se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Los chayotes de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los chayotes de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma, como por ejemplo surcos longitudinales poco marcados y ligeras depresiones;
- defectos leves de coloración que no superen el 25 por ciento de la superficie total;
- defectos leves en la piel debidos a cicatrización que no 3 excedan en total de 3 cm².

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que los chayotes mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación:

- defectos de forma, como por ejemplo surcos longitudinales poco marcados y ligeras depresiones;
- defectos en la coloración que no superen el 35 por ciento de la superficie total;
- defectos en la piel debidos a cicatrización que no excedan en total de 5 cm².

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES**

El calibre se determina por el peso o la longitud, con un peso mínimo de 200 gramos o una longitud mínima de 12 cm, conforme a la tabla siguiente:

	(Peso (gramos)	Longitud (cm)
A	200-300	12-14
B	301-400	15-16
C	401-500	>16
D	>500	

La diferencia de peso entre los frutos correspondientes al código de calibre D no deberán exceder de 150 gramos.

4. **DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS**

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de los chayotes 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 diez por ciento en número o en peso de los chayotes 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 diez por ciento en número o peso de los chayotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los chayotes que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por chayotes del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre . La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido

5.2 Envasado

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo², estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando están impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los chayotes deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

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

6.1.1 Naturaleza del producto

² Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

Si el producto no es visible desde el exterior, debería 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 la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.³

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

6.2.2 Naturaleza del producto

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

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Descripción comercial

- categoría;
- calibre (código de calibre o pesos máximo y mínimo en gramos o longitud máxima y mínima en mm);
- peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Los chayotes deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 Residuos de plaguicidas

Los chayotes deberán ajustarse a los límites máximos para residuos 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 lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

³ Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige 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).

- 8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:
- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
 - deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
 - no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LIMÓN MEXICANO
(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de limones mexicanos cultivados de *Citrus aurantifolia* Swingle, de la familia de las *Rutaceas*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los limones mexicanos destinados a la elaboración industrial¹.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para las categorías y las tolerancias permitidas, los limones mexicanos deberán ser:

- enteros;
- de consistencia firme;
- sanos. Deberá excluirse todo producto afectado por podredumbre o deterioro que haga que no sea apto para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de materias extrañas visibles;
- prácticamente libres de plagas que afecten al aspecto general del fruto;
- prácticamente exentos de magulladuras;
- prácticamente exentos de plagas y daños causados por plagas;
- exentos de humedad externa anormal excepto la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

2.1.1 Los limones mexicanos deberán haberse recolectado con cuidado, y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad, y la zona en que se producen.

El desarrollo y el estado de madurez de los limones mexicanos deben ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el Limón Mexicano, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación, y cuáles su aplicación en el punto de exportación.

2.1.2 Contenido mínimo de jugo y coloración

El contenido mínimo de jugo se calcula en relación al peso total de la fruta;

- Contenido mínimo de jugo: 40%.

La coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie de la fruta. La fruta debe ser verde pero puede presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30% de la superficie.

2.2 **Clasificación**

Los limones mexicanos se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “extra”

Los limones mexicanos de esta categoría deberán ser de calidad superior, y característicos de la variedad.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los limones mexicanos de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos, leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y su presentación en el envase.

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la cáscara que no excedan de 1cm².

Los defectos no deben afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que los limones mexicanos mantengan sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, conservación y presentación.

- defectos de forma;
- los defectos de coloración;
- defectos leves de la cáscara debidos a raspaduras, costras, abrasiones, manchas u otros defectos de la piel, a condición de que no excedan de 2 cm².

Los defectos no deberán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto

3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto conforme a la siguiente tabla:

Código de calibre	Diámetro (mm)
1	>45
2	40,1-45
3	35,1-40
4	30,1-35
5	25-30

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de los chayotes 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 diez por ciento en número o en peso de los chayotes 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 diez por ciento en número o peso de los chayotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los limones mexicanos que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o de cada lote para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente limones mexicanos del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría extra, el color debe ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase (o del lote para los productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los limones mexicanos deben envasarse de manera que queden debidamente protegidos.

El material utilizado en el interior de los envases deberá nuevo², estar limpio y ser de una calidad tal que impida que el producto sufra daños externos o internos. Se permite el empleo de materiales, en

² Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los limones mexicanos deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y el Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones mexicanos. Los envases (o el lote si los productos se presentan a granel) deben estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos especificados en la Norma General del CODEX para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se deberán aplicar 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 la información que se indica a continuación en letras agrupadas en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío³.

En el caso de los productos transportados a granel, esa información deberá consignarse en un documento que acompañe a los productos.

6.2.1 Identificación

Nombre y domicilio del exportador, empacador y/o expedidor Código de identificación (facultativo).⁴

6.2.2 Naturaleza del producto

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

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- calibre (código del Calibre o diámetros mínimo y máximo en mm);

³ Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige 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).

- peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Los limones mexicanos deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 Residuos de plaguicidas

Los limones mexicanos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos 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 lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CA/RCP 1-1969, Rev.3-1997), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto estará exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL JENGIBRE
(Trámite 5/8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica al rizoma de las variedades comerciales de jengibre cultivado de *Zingiber officinale Roscoe* de la familia las Zingiberáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el jengibre destinado a la elaboración industrial¹.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones estipuladas para cada categoría y las tolerancias permitidas, el jengibre deberá ser:

- entero;
- de consistencia firme;
- sano; se excluyen los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpio y prácticamente exento de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exento de daños causados por plagas que afecten al respecto general del producto;
- exento de humedad externa anormal y secado apropiadamente si ha sido lavado: excepto la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exento de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exento de abrasiones: salvo abrasiones ligeras que se hayan cicatrizado apropiadamente, las cuales no se consideran defectos
- suficientemente seco para el uso a que se destina ; la piel tallos, y cortes debidos a la recolección deberán estar totalmente secos.

El desarrollo y el estado del jengibre deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 Clasificación

El jengibre se clasifica en tres categorías, que se definen a continuación:

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el Jengibre, deberán notificar a la Comisión, cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.2.1 Categoría “extra”

El jengibre de esta categoría deberá ser de calidad superior y característico de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezca.

Los rizomas deberán estar limpios, bien formados y exentos de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

El jengibre de esta categoría deberá ser de buena calidad y característico de la variedad y/o tipo comercial. Los rizomas deberán tener consistencia firme, sin señales de marchitamiento o deshidratación y sin señales de brotación. Pueden permitirse, sin embargo, los siguientes defectos ligeros, siempre que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- Defectos leves de la piel debidos al roce siempre que estén cicatrizados y secos y que el total de la superficie afectada no supere el 10 por ciento.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende el jengibre que no pueda clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos de la Sección 2.1. Los rizomas deberán tener una consistencia razonablemente firme. Se podrán permitir los siguientes defectos siempre que los rizomas conserven sus características esenciales con respecto a su calidad, la calidad de conservación y su presentación:

- defectos de la piel debido al roce siempre que estén cicatrizados y secos y que el total de la superficie afectada no exceda del 15 por ciento;
- primeras señales de brotación (no más del 10 por ciento en peso por unidad de forma de presentación);
- ligeras marcas causadas por plagas;
- heridas suberizadas cicatrizadas, siempre que estén completamente secas;
- ligeras trazas de tierra;
- magulladuras.

3. **DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

El calibre se determina por el peso del jengibre.

Código de calibre	Peso (gramos)
A	300
B	200
C	150

4. **DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS**

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría “extra”

El cinco por ciento en número o en peso del jengibre que no satisfaga los requisitos de la 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 por ciento en número o en peso del jengibre que no satisfaga los requisitos de la categoría, pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para ésta última.

4.1.3 Categoría II

El 10 por ciento en número o en peso del jengibre que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sea apto para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para la categoría “extra”, el 5 por ciento, y para las categorías I y II el 10 por ciento en número o en peso del jengibre que no satisfaga los requisitos relativos al calibre.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por jengibre 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.

El peso del manojo (rizoma) más pesado no podrá ser más de dos veces mayor que el peso del manojo (rizoma) más ligero del mismo envase.

5.2 Envasado

El jengibre deberá envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo², estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales como papel y se sellos con indicaciones comerciales. siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos.

El jengibre deberá comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarios para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados del jengibre. Los envases deberán estar exentos de cualquier material u olor extraños.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

² Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria

Además de los requisitos especificados en el Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), 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 alimentos y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible o indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.

6.2.1 Identificación

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

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).

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Descripción comercial

- categoría;
- calibre (código de calibre o pesos mínimo y máximo en gramos);
- número de unidades (facultativo);
- peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

El jengibre deberá ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 Residuos de plaguicidas

El jengibre deberá ajustarse a los límites máximos para residuos 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 lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de los Alimentos (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 3-1997), así

³ La legislación nacional de algunos países exige 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).

como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan presentar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud, y:
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismo en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PIÑA
CODEX STAN 182-1993
(En el Trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de piñas cultivadas de *Ananas comosus* Merr., de la familia de las Bromeliáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las piñas destinadas a la elaboración industrial¹.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las piñas deberán ser:

- enteras, con la corona o sin ella;
- frescas, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o desecadas;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- exentas de manchas oscuras internas;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas
- exentas de magulladuras pronunciadas;
- exentas de daños causados por bajas temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.

Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a dos centímetros, y el corte deberá ser neto.

El fruto deberá ser fisiológicamente maduro, es decir, no presentar señales de inmadurez (opacidad, falta de sabor, pulpa demasiado blanca o porosa) o de madurez excesiva (pulpa demasiado translúcida, fermentada o insípida).

2.1.1 Las piñas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para la piña, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

El desarrollo y el estado de madurez de las piñas 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

El contenido total de sólidos solubles en la sección ecuatorial de la pulpa del fruto deberá ser, como mínimo, de 12° Brix.

2.2 Clasificación

Las piñas se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Las piñas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

La corona deberá ser, en su caso, simple y recta y sin brotes, y de una longitud que represente entre el 50 y el 150 por ciento de la longitud del fruto para las piñas con coronas sin recortar.

2.2.2 Categoría I

Las piñas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

Sin embargo, podrán permitirse los siguientes defectos leves a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas producidas por el sol) que no excedan del 4 por ciento de la superficie total.

Los defectos no deberán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

La corona deberá ser, en su caso, simple y recta o ligeramente curvada y sin brotes, y de una longitud que represente entre el 50 y el 150 por ciento de la longitud del fruto para las piñas con coronas recortadas o sin recortar.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que las piñas mantengan sus características fundamentales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, golpes, magulladuras y manchas producidas por el sol).

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

La corona deberá ser, en su caso, simple o doble y recta o ligeramente curvada y sin brotes.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso medio del fruto con un peso mínimo de 700 g, excepto en las variedades de calibre pequeño, como Victoria, que pueden tener un peso mínimo de 400 g, conforme a la siguiente tabla:

Código de calibre	Peso medio (+/- 12%)	
	con corona (g)	sin corona (g)
A	2750	2280
B	2300	1910
C	1900	1580
D	1600	1330
E	1400	1600
F	1200	1000
G	1000	830
H	800	660

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría “extra”

El diez por ciento en número o en peso de las piñas 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 diez por ciento en número o en peso de las piñas 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 diez por ciento en número o en peso de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las piñas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por piñas del mismo origen, variedad, y/o tipo comercial, calidad y calibre. Las piñas de la categoría extra deberán ser de color y madurez homogéneos. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Las piñas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo², estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los piñas deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

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

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) 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.

² Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.³

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

6.2.2 Naturaleza del producto

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

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- número de unidades (facultativo);
- peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Las piñas deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 Residuos de plaguicidas

Las piñas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

³ Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige 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).

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CITRUS PARADISI (POMELO)
(En el Trámite 5)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de pomelos obtenidas de *Citrus paradisi* (Macfad.), de la familia de las Rutáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) destinados a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) deberán ser:

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

2.1.1 Los pomelos deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y de la zona en que se producen.

El desarrollo y estado de madurez de los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) deberán ser tales que les permitan:

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

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el Jengibre, deberán notificar a la Comisión, cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.1.2 Requisitos de madurez

El contenido mínimo de jugo se calcula en relación con el peso total del fruto.

Contenido mínimo de jugo: 35%

Proporción mínima azúcar/ácido: 5,5

2.1.3 Coloración

El color se refiere al color característico y no a la decoloración causada por el ácaro del tostado, melanosis y otros defectos. La coloración deberá ser la típica de la variedad. No obstante, se permiten frutas de color verdoso si cumplen los requisitos mínimos. Las variedades de pulpa roja pueden presentar manchas rojizas en la corteza.

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) que cubran los requisitos mínimos en cuanto a madurez podrán “desverdizarse”, siempre que este tratamiento no modifique otras características organolépticas.

2.2 **Clasificación**

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “extra”

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves, siempre que éstos no afecten el aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves a condición de que no afecten al aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y su presentación en el envase.

- defecto leve de forma;
- defecto leve de coloración;
- defectos leves de la cáscara inherentes a la formación del fruto;
- defectos leves de la corteza menores cicatrizados de origen mecánico, como efectos del granizo, rozaduras, danos ocasionados por la manipulación;
- decoloración leve de la corteza, debida al ácaro del tostado, melanosis y otros defectos, que no exceda de una quinta parte de la superficie del fruto.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa de la fruta.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos definidos en la Sección 2.1.

Podrán admitirse los siguientes defectos, siempre que los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) conserven sus características esenciales en lo que respecta a calidad, conservación y presentación.

- defectos de forma
- defectos de coloración;
- defectos debidos a lesiones superficiales cicatrizadas en la corteza;
- corteza rugosa.
- defectos cicatrizados en la corteza debidos a causas mecánicas tales como efectos del granizo, rozaduras y daños ocasionados por la manipulación.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa de la fruta.

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

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con la tabla siguiente:

Código de calibre	Diámetro (mm)
1	109-139
2	100-119
3	93-110
4	88-102
5	86-99
6	84-97
7	81-93
8	77-89
9	73-85
10	70-80

Quedan excluidos los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) de un diámetro inferior a 70 mm.

Para los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) que no dispongan en capas, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande en el mismo envase no deberá superar los límites del calibre correspondiente en la escala de calibres.

En el caso de las frutas transportadas a granel, o bien todas las frutas deberán cumplir los requisitos mínimos de calibre o bien la diferencia máxima de los calibres no deberá exceder del margen de variación establecido mediante la agrupación de tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

4. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

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

4.1 Tolerancia de calidad

4.1.1 Categoría “extra”

El cinco por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) 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 diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) 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 diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al calibre indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o de cada lote para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) de la misma variedad y/o tipo comercial, origen, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase (o del lote para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo², estar limpio y ser de calidad tal que impida que el producto sufra daños externos o internos. Se permite el empleo de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

² Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) se presentarán de las siguientes formas:

- a) Alineados en capas regulares, de acuerdo con los márgenes de variación de los calibres, en envases cerrados o abiertos. Este modo de presentación es obligatorio para la Categoría Extra y facultativo para las Categorías I y II.
- b) No alineados en envases cerrados o abiertos de acuerdo con los márgenes de variación de los calibres. A granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, con una diferencia máxima entre los calibres de los frutos establecida mediante la agrupación de tres calibres consecutivos en la escala de calibres. Estos tipos de presentación sólo se admitirán para las Categorías I y II.
- c) A granel, en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, sin más requisito que el del calibre mínimo. Esta forma de presentación solo se admitirá por la Categoría II
- d) En envases individuales para la venta directa al consumidor con un peso máximo de 5 kg.
 - 1) Cuando dichos envases se confeccionan dependiendo del número de frutos, las escalas de calibre son obligatorias para todas las categorías.
 - 2) Cuando dichos envases se confeccionan dependiendo del peso, las escalas de calibre no serán obligatorias, pero la diferencia máxima entre los frutos no deberá exceder de la suma de tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiados de los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo). Los envases deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

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

6.1.1 Naturaleza del producto

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

6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.³

En el caso de los productos transportados a granel, esta información deberá figurar en un documento que acompañe al producto.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, empacador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo). Indicación “rosa” o “rojo” según proceda.

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Descripción comercial

- categoría;
- calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm;
- peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

7.1 **Metales pesados**

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 **Residuos de Plaguicidas**

Los frutos de *Citrus paradisi* (pomelo) deberán ajustarse a los límites máximos para residuos 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 acuerdo con lo estipulado en las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado

³ Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige 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).

de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CA/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), así como de otros códigos de prácticas recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto estará exento de materias objetables.

8.3 El examen aplicado al producto mediante los métodos adecuados de muestreo y análisis deberá mostrar que:

- está exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- está exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- no contiene ninguna sustancia generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

ALINORM 99/35
APÉNDICE X

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LONGAN
(En el Trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de longán obtenidas de *Dimocarpus longan* Lour. de la familia de las Sapindáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los longanes destinados a la elaboración industrial¹.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los longanes deberán ser:

- enteros;
- de aspecto fresco;
- sanos; se excluyen los frutos afectados por putrefacción o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- exentos de manchas pronunciadas;
- prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del fruto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la formación de hielo y la condensación consiguientes a su remoción de una cámara frigorífica;
- exento de cualquier olor y/o sabor extraños².

2.1.1 Los longanes deberán haberse recolectado con cuidado y haber alcanzado el grado apropiado de desarrollo y maduración de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y el estado de maduración de los longanes deberán ser tales que les permitan:

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

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el Longán, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

² Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

El color de la pulpa y la cáscara de los longanes puede variar según la variedad. La cáscara del longán tiene un color más claro que el normal cuando se trata con gas de dióxido de azufre.

2.2 Clasificación

Los longanes se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Los longanes de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad a que pertenezcan.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los longanes de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad a que pertenezcan.

Se admitirán, no obstante, los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de la cáscara, como magulladuras, raspaduras u otros daños de origen mecánico, siempre que no excedan de una superficie total de 0,5 cm².

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que los longanes mantengan sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, la calidad de conservación y la presentación en el envase:

- defectos de la cáscara, como magulladuras, raspaduras u otros daños de origen mecánico, siempre que no excedan de una superficie total de 0,5 cm².

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el número de frutos por kilogramo o por el diámetro de la sección ecuatorial del fruto, conforme a la tabla siguiente:

Código de calibre	Número de frutos por kilogramo	Diámetro (mm)
1	< 85	> 28
2	85 - 94	> 27 - 28
3	95 - 104	> 26 - 27
4	105 - 114	> 25 - 26
5	≥ 115	24 - 25

4. DISPOSICIONES SOBRE 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 cinco por ciento en número o en peso de los longanes que no satisfagan los requisitos de esta Categoría pero que satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de los longanes que no satisfagan los requisitos de esta Categoría pero que satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de los longanes que no satisfagan los requisitos de esta Categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el veinte por ciento en número o en peso de los longanes que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase para los frutos que se venden en racimos, y el diez por ciento para los frutos que se venden individualmente.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser uniforme y estar constituido únicamente por longanes de la misma variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los longanes deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo³, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

³ Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

Los longanes deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

5.2.1 Descripción de los envases

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

5.3 **Forma de presentación**

Los longanes deberán presentarse en una de las formas siguientes:

5.3.1 Individualmente

En este caso, el pedúnculo deberá cortarse a la altura del primer nudo y la longitud máxima del tallo no deberá superar el extremo superior del fruto en más de 5 mm.

5.3.2 En racimos

En este caso, el racimo deberá tener más de tres longanes pegados a la rama, y la longitud de la rama no deberá exceder de 15 cm. En cada envase se permitirá un porcentaje máximo del 10 por ciento en número o en peso de frutos sueltos.

6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

6.1 **Envases destinados al consumidor**

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

6.1.1 Naturaleza del producto

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

6.2 **Envases no destinados a la venta al por menor**

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo,

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad (facultativo).

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Identificación comercial

- categoría;
- calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm);
- peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. **CONTAMINANTES**

7.1 **Metales pesados**

Los longanes deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 **Residuos de plaguicidas**

Los longanes deberán ajustarse a los límites máximos para residuos 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 lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y

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).

- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPARRAGOS
(En el Trámite 3)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a los brotes de las variedades-cultivadas de *Asparagus officinalis* L., que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los espárragos destinados a la elaboración industrial¹.

Los brotes de espárragos se clasifican en cuatro grupos según el color:

- espárragos blancos;
- espárragos violetas, que tienen puntas de un color entre rosado y violeta o púrpura y una parte del brote blanca;
- espárragos violetas/verdes, parte de los cuales es de color violeta y verde;
- espárragos verdes que tienen la punta y la mayor parte del brote de color verde.

Esta norma no se aplica a los espárragos de color verde y violeta/verde con un diámetro inferior a 6 mm ni a los espárragos blancos y violetas con un diámetro inferior a 8 mm, presentados en manojos uniformes o en envases unitarios.

Sin embargo, la norma comprende los espárragos cultivados en determinadas condiciones climáticas, con un diámetro mínimo de 3 mm.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales establecidas para cada categoría y las tolerancias permitidas, los espárragos deberán ser:

- enteros
- de aspecto y olor frescos;
- sanos y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- exentos de daños causados por un lavado inadecuado (los brotes podrán haberse lavado pero no “remojado”);
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas
- prácticamente exentos de magulladuras;
- exentos de humedad externa anormal, es decir, suficientemente “secados” si se han lavado o refrigerado con agua fría;

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para los Espárragos deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.
- El corte en la base de los brotes deberá ser lo más neto posible.

Además, los brotes no deberán estar huecos, partidos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites que se establecen en la Sección 4.1 Tolerancias de calidad.

2.1.1 El desarrollo y el estado de maduración de los espárragos deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 Clasificación

Los espárragos se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “extra”

Los brotes de esta categoría deberán ser de calidad superior, muy bien formados y prácticamente rectos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deberán ser muy compactas.

Sólo se permitirán unos pocos indicios muy leves de roya en los brotes, que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal.

En lo que respecta al grupo de los espárragos blancos, las puntas y brotes deberán ser de color blanco; sólo se permite un matiz ligeramente rosado en los brotes.

Los espárragos verdes deberán ser completamente verdes.

No se permiten indicios de leñosidad en los brotes de esta categoría.

El corte en la base de los brotes deberá ser lo más perpendicular posible. No obstante, para mejorar la presentación cuando los espárragos se envasan en manojos, los que se encuentran en la parte externa podrán ser ligeramente biselados, siempre que el biselado no supere 1 cm.

2.2.2 Categoría I

Los brotes de esta categoría deberán ser de buen calidad y estar bien formados. Podrán ser ligeramente curvados. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deberán ser compactas.

Se permiten ligeros indicios de roya que puedan eliminados por el consumidor mediante un pelado normal.

En lo que respecta al grupo de los espárragos blancos, podrán presentar un matiz ligeramente rosado en las puntas y los brotes.

Los espárragos verdes deberán ser de ese color por lo menos en el 80 por ciento de su longitud.

En el grupo de los espárragos blancos no se permitirán brotes leñosos. Por lo que respecta a otros grupos, es admisible una leve leñosidad en la parte inferior siempre que tal leñosidad desaparezca mediante un pelado normal por el consumidor.

El corte en la base de los brotes deberá ser lo más perpendicular posible.

2.2.3 Categoría II

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

En comparación con la Categoría I, puede que los brotes no estén tan bien formados y sean más curvos y que, teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas estén ligeramente abiertas.

Se permiten indicios de roya que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal.

Las puntas de los espárragos blancos podrán tener una coloración que incluya un matiz verde.

Las puntas de los espárragos violetas podrán tener un tinte ligeramente verde.

Los espárragos verdes deberán ser de ese color al menos en el 60 por ciento de su longitud.

Los brotes podrán ser ligeramente leñosos.

El corte en la base de los brotes podrá ser ligeramente oblicuo.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por la longitud y el diámetro de los brotes.

3.1 Determinación del calibre por la longitud

La longitud de los brotes deberá ser:

- superior a 17 cm para los espárragos largos;
- de 12 a 17 cm para los espárragos cortos;
- para los espárragos de la Categoría II dispuestos ordenadamente, pero no presentados en manojos:
 - a) blancos y violetas: de 12 a 22 cm;
 - b) violetas/verdes y verdes: de 12 a 27 cm;
- inferior a 12 cm. para las puntas de espárragos.

La longitud máxima permitida para los espárragos blancos y violetas es de 22 cm, y para los espárragos violetas/verdes y verdes de 27 cm.

La diferencia máxima de longitud de los brotes presentados en manojos firmemente sujetos no deberá ser superior a 5 cm.

3.2 Determinación del calibre por el diámetro

El diámetro de los brotes se medirá en el punto medio de su longitud. Sin embargo, para los espárragos delgados, la medición podrá hacerse en el extremo del corte.

El diámetro mínimo y el calibre serán los siguientes:

Categoría de calidad	Grupo de color	Diámetro mínimo		Calibre
Extra	blanco y violeta	12 mm	12 a 16 mm	16 mm o más con una variación máxima de 8 mm en un solo envase o manajo.
	violeta/verde y verde	10 mm	10 a 16 mm	
I	blanco y violeta	10 mm	10 a 16 mm	16 mm o más con una variación máxima de 10 mm en un solo envase o manajo. 12 mm o más con una variación máxima de 10 mm en un solo envase o manajo.
	violeta/verde y verde	6 mm	6 a 12 mm	
II	blanco y violeta	8 mm	No existen disposiciones en cuanto a la homogeneidad	
	violeta/verde y verde	6 mm		

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría “extra”

El cinco por ciento en número o en peso de los brotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última, o que tengan ligeras grietas no cicatrizadas posteriores a la recolección.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de los brotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última, o que tengan ligeras grietas no cicatrizadas posteriores a la recolección.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de los brotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los brotes afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

Además, podrá permitirse el diez por ciento en número o en peso de brotes huecos o brotes que presenten grietas muy ligeras debidas al lavado. En ningún caso podrá haber más del 15 por ciento de brotes huecos en cada envase o manojos.

4.2 **Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías; el diez por ciento en número o en peso de los brotes que no correspondan al calibre indicado ni a los límites de longitud especificados, con una desviación máxima de 1 cm de longitud y de 2 mm de diámetro.

5. **DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**

5.1 **Homogeneidad**

El contenido de cada envase o de cada manojos de un mismo envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por espárragos del mismo origen, calidad, grupo de color y calibre (si están clasificados por calibre).

No obstante, por lo que respecta al color, podrán permitirse brotes de un grupo de color diferente dentro de los límites siguientes:

- a) espárragos blancos: 10 por ciento en número o en peso de espárragos violetas en las categorías “extra” y I, y 15 por ciento en la Categoría II;
- b) espárragos violeta, violetas/verdes y verdes: 10 por ciento en número o en peso de espárragos de otro grupo de color.

En el caso de la Categoría II se permite una mezcla de espárragos blancos y violetas, siempre que se indique adecuadamente.

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

5.2 **Envasado**

Los espárragos deberán envasarse de manera que queden debidamente protegidos.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo³, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos ,o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

³ Para los fines de la presente norma, queda incluido el material reciclado de calidad alimentaria.

Los envases deberán estar exentos de toda materia extraña.

Los espárragos deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.3 Forma de presentación

Los espárragos podrán presentarse:

- i) En manojos firmemente sujetos.
Los brotes de la parte externa de cada manajo deberán corresponder, en cuanto a aspecto y diámetro, al promedio de todo el manajo.
En la categoría “extra”, los brotes de espárragos presentados en manojos deberán ser de la misma longitud.
Los manojos deberán disponerse uniformemente en el envase, y cada manajo podrá estar protegido por un papel.
Los manojos de un mismo envase deberán ser del mismo peso.
- ii) Dispuestos ordenadamente, pero no presentados en manojos en el envase.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor final

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

6.1.1 Naturaleza del producto

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

6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío³.

6.2.1 Identificación

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

³ Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

⁴ La legislación nacional de algunos países exige 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

El término “Espárragos”, seguido de la indicación “blancos”, “violetas”, “violetas/verdes” o “verdes” si el contenido del envase no es visible desde el exterior y, cuando proceda, la indicación “cortos” o “puntas” o “mezcla de blancos y violetas”.

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Descripción comercial

- categoría
- calibre
 - a) expresado en diámetros mínimo y máximo para los espárragos sujetos a normas de e homogeneidad;
 - b) expresado en diámetro mínimo, seguido del diámetro máximo o de la expresión “o más” para los espárragos no sujetos a normas de homogeneidad.
- para los espárragos presentados en manojos o en envase unitarios, número de manojos o de envases unitarios.

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. **CONTAMINANTES**

7.1 **Metales pesados**

Los espárragos deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 **Residuos de plaguicidas**

Los espárragos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos 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 lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principio Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud;
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

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

Maracuyá (Granadilla)	Chiles
Manzanas	Ñame
Peras	Yuca ¹ (<i>Manihot esculenta</i>)
Papaya ³	Tomate
Tiquizque lila ¹ (<i>Xanthosoma violaceum</i>)	Cebolla
Tiquizque blanco ¹ (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>)	Ajo
Pitahaya amarilla ² (<i>Selenicereus megalanthus haw</i>)	Pimientos
Uchuva ² (<i>Physalis, cape gooseberry</i>)	
Kiwi	
Fresa	
Uvas	

¹ Anteproyecto asignado a Costa Rica.

² Anteproyecto asignado a Colombia.

³ Anteproyecto asignado a Brasil.