



DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento
de la Educación"

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

Lima, 31 de agosto de 2015

OFICIO N° 016-2015/CODEX/DIGESA

Señora
MARÍA FEBRES HUAMÁN
Representante (e)
INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN
PARA LA AGRICULTURA - IICA
Av. La Molina N° 1581
La Molina -

Asunto Proyecto "Promoción de la participación de las Américas en el Codex Alimentarius"

Referencia : Oficio – 0107 – 2015-MINAGRI-SENASA-DIAIA
(Expediente N° 41987-2015 DV del 25 de agosto de 2015)

De mi mayor consideración



M. BAILETTI

Es grato dirigirme a usted, para saludarla cordialmente y en atención al documento de la referencia, remitir el informe de viaje elaborado por la Ing. Susan Dioses Córdova, Coordinadora Titular de la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas Frescas del Comité Nacional del Codex en Perú, culminada su participación en el Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe, llevado a cabo del 04 al 06 de agosto de 2015, en la ciudad de Montevideo, Uruguay.

Es propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi consideración y estima personal

Atentamente,

M.B.A. MÓNICA SAAVEDRA CHUMBE

Presidenta

Comité Nacional del Codex

D S 007-98-SA



Perú

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERU
Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación

25/8/2015 10:33:53



HOJA DE ENVIO DE TRAMITE GENERAL

DIGESA-DSAMAME

Página 1 de 1

Tipo Documento: Oficio N° Expediente: 41987-2015-DV
 Desc. Documento: Oficio-N.°107-2015-MINAGRI- SENASA-DIAIA Operador: DIGESA-DSAMAME
 Fecha Registro: 25/8/2015 10:33
 Interesado: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO -SENASA
 Asunto: REMITE INFORME DE ASISTENCIA A COLOQUIO SOBRE CODEX ALIMENTARIUS PARA LOS PAISES DE AMERICA LATINA Y EL CARIBE-COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CCFFV).

N°	Destinatario (1)	Ind. (2)	Fecha	Remitente (3)
1	DIRECCION DHAZ (MBAILETTI)	2	25/8/2015 10:33	TRAMITE DOCUMENTARIO
2	SECRETARIA DEHAZ (HVENERO)	2	25/8/2015 10:33	DIRECCION DHAZ
3	<i>Olga Ramos</i>	<i>2</i>	25 AGO. 2015	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

CLAVE INDICACION DEL MOVIMIENTO

- | | | |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 01. Aprobación | 06. Por Corresponderle | 11. Archivar |
| 02. Atención | 07. Para Conversar | 12. Acción Inmediata |
| 03. Su Conocimiento | 08. Acompañar Antecedente | 13. Prepare Contestación |
| 04. Opinión | 09. Según Solicitado | 14. Projecte Resolución |
| 05. Informe y Devolver | 10. Según lo Coordinado | 15. Ver Observación |

N°	OBSERVACIONES POR MOVIMIENTO
1	
2	

(1) Use Código (2) Use Clave (3) Use Iniciales

IMPORTANTE NO DESGLOSAR ESTA HOJA

MINISTERIO DE SALUD
 Dirección General de Salud Ambiental
 DIGESA
 24 AGO 2015
 DIRECCIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA Y ZOOZOSIS
 Hora: 12:11 Firma: *[Signature]*



PERÚ

Ministerio de Agricultura y Riego

Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA

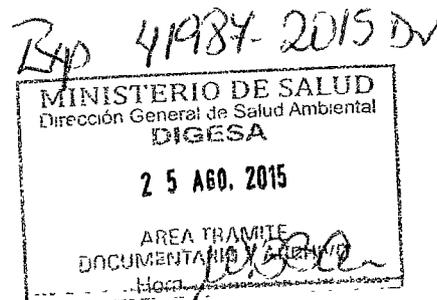
Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

La Molina, 21 de Agosto de 2015

OFICIO-0107-2015-MINAGRI-SENASA-DIAIA

Señora
MBA. MONICA SAAVEDRA CHUMBE
Presidenta Comité Nacional del Codex
Lima.-



Asunto : Informe de asistencia a Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe - Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

Referencia : Carta A3-PE-330. IICA

Es grato dirigirme a usted, para saludarla y hacerle llegar el informe de viaje elaborado por la Ing. Susan Karin Dioses Cordova - Coordinadora Titular de la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas Frescas del Comité Nacional del Codex en Perú, luego de su asistencia al Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe, y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), desarrollado del 04 al 06 de agosto de 2015, en la Ciudad de Montevideo en Uruguay.

Agradeceré a usted, alcanzar el informe a la Representación del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) en Perú, organismo que hizo posible la participación de la citada profesional del SENASA a este evento internacional.

Sin otro particular, le saluda.

Atentamente,



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS
E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Ing. Josué Carrasco Valiente
Director General

170 (1/10)



A3/PE-330

Lima, 08 de julio del 2015

Señora
Mónica Saavedra Chumbe
Presidenta del Comité Nacional del CODEX
Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA
Ministerio de Salud
Presente.-

Estimado Señora Saavedra:

Me es grato informarle que el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), en colaboración con el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), estará llevando a cabo un Coloquio sobre el Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe, del 04 al 06 de agosto de 2015 en Montevideo, Uruguay.

El Coloquio del Codex Alimentarius ofrece una oportunidad para que los delegados de países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) puedan identificar posiciones regionales de interés común y desarrollar estrategias de participación.

En esta ocasión, los comités del Codex que serán tratados serán los siguientes:

1. Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos - CCFH
2. Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)
3. Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

En nuestra experiencia, el espíritu de colaboración es más favorecido cuando los países son consistentes en la designación de sus delegados, ya que esto les permite llegar a conocerse unos a otros y fortalecer sus relaciones de trabajo. Es por este motivo que agradecemos se sirva nominar a un delegado para participar en la sesión correspondiente del CCFH y un delegado para la sesión del CCFFV.

El IICA se encargará de realizar los trámites de logística asociados al viaje de los delegados: compra de pasaje aéreo en clase económica, pago de viáticos para cubrir gastos de alojamiento y alimentación, transporte terrestre desde / hacia el aeropuerto de Montevideo, y el seguro de viaje. Asimismo estará también proporcionando información actualizada sobre la sede del evento, ubicación, los tiempos y la agenda de la reunión.

//..

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA
OFICINA EN PERÚ

AV. LA MOLINA N° 1581, LA MOLINA, LIMA - PERÚ - APIDO. 14-0185 LIMA 14 - TELF. (0051-1) 349-2273 FAX (0051-1) 348-7880
E-mail: lica.pe@lica.ini www.lica.ini/peru



A3/PE-330
Página 2

No omito manifestarle que, debido a situaciones presupuestarias, se nos imposibilita financiar la participación de un delegado al Comité del CCFNSDU, no obstante, si su Institución cuenta con los recursos disponibles para esto, le agradecemos nos notifique si estarían nombrando algún representante para dicho Comité.

Agradecería recibir la nominación de las personas que asistirán al Coloquio a más tardar el 21 de julio. Por favor envíe la información de contacto de las personas designadas, incluidos la dirección, los números de teléfono y fax y la dirección de correo electrónico, a la Srta. Mariela Madrigal (Mariela.Madrigal@iica.int), teléfono (506) 2216-0184 con copia a (Contacto en la Oficina) tan pronto como sea posible.

Atentamente,



H. Hernando Riveros Serrato
Hernando Riveros Serrato
Representante del IICA en Perú

HR/MF/gav.



Resolución Jefatural

0196-2015-MINAGRI-SENASA

31 de Julio de 2015

VISTO:

El Informe N°0004-2015-MINAGRI-SENASA-DIAIA-SIAG-SDIOSES, de fecha 23 de julio 2014.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Carta A3/PE-330, de fecha 08 de julio de 2015, la Representación del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) en el Perú, en colaboración con el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), hace la invitación para participar en el “Coloquio sobre *Codex Alimentarius* para los países de América Latina y el Caribe”, y, específicamente al “Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)”, a desarrollarse los días 04 al 06 de agosto de 2015, en la Ciudad de Montevideo en Uruguay; asimismo el IICA informa que cubrirá los costos de los boletos aéreos (clase económica), hospedaje, alimentación y otros gastos que incurra el participante para asistir al coloquio;

Que, mediante correo electrónico de fecha 20 de julio de 2015, el SENASA a través del Miembro Alterno ante del Comité Nacional del Codex, propone la candidatura de la Ing. Susan Karin Dioses Cordova para la asistencia al citado Coloquio, en calidad de Coordinador Titular de la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) del Comité Nacional del Codex en Perú, por el SENASA y por las acciones desarrolladas dentro de la comisión;

Que, el Pleno del Comité Nacional del Codex en Perú, con fecha 21 de julio de 2015, por votación de sus Miembros designa a la Ing. Susan Karin Dioses Cordova para la asistencia al “Coloquio sobre *Codex Alimentarius* para los países de América Latina y el Caribe” y, específicamente al “Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)” a desarrollarse los días 04 al 06 de agosto de 2015, en la Ciudad de Montevideo en Uruguay;

Que, el Comité Nacional del Codex, mediante Oficio N° 014-2015/CODEX/DIGESA, de fecha 21 de julio de 2015, agradece la invitación a la Representación del IICA en el Perú, para participar en el “Coloquio sobre *Codex Alimentarius* para los países de América Latina y el Caribe (CCLAC)”, y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) a desarrollarse los días 04 al 06 de agosto de 2015, en la Ciudad de Montevideo en Uruguay y, designa a la Ing. Susan Karin Dioses Cordova, Especialista de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria - Coordinador Titular de la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas Frescas del Comité Nacional del Codex en Perú, para la asistencia al citado coloquio internacional;

Que, el artículo 11° del Decreto Supremo N° 047-2002-PCM – Normas reglamentarias sobre autorización de viajes al exterior de servidores y funcionarios públicos, establece que los viajes al extranjero para concurrir a Asambleas, Conferencias, Seminarios, Cursos de Capacitación o que se realicen por cualquier otro motivo, siempre que no ocasionen ningún tipo de gasto para el Estado, serán autorizados mediante Resolución del Titular de la Entidad correspondiente;

De conformidad con lo dispuesto por el Título V del Decreto Ley N° 25902, la Ley N° 27619 – Ley que regula la autorización de viajes al exterior de servidores y funcionarios, el Decreto Supremo N° 047-2002-PCM y el Decreto Supremo N° 008-2005-AG y modificatoria – Reglamento de Organización y Funciones del SENASA y con el visado de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria y de las Oficinas de Planificación y Desarrollo Institucional, de Administración y de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Autorizar el viaje en comisión de servicios de la Ing. Susan Karin Dioses Cordova, Especialista de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, a la ciudad de Montevideo en Uruguay, del 04 al 06 de agosto de 2015, para participar en el “Coloquio sobre *Codex Alimentarius* para los países de América Latina y el Caribe (CCLAC)”, y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), para los fines expuestos en la parte considerativa de la presente resolución; otorgándosele la correspondiente licencia con goce de haber por el periodo antes citado.

Artículo 2°.- Los gastos que irrogue el cumplimiento de la presente Resolución serán asumidos íntegramente por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y, no generará egreso alguno al presupuesto del Sector Público.

Artículo 3°.- El cumplimiento de la presente resolución no otorga derecho a exoneración o liberación del pago de impuestos o derechos aduaneros de ninguna clase o denominación.

Artículo 4º.- El profesional cuyo viaje se autoriza por la presente Resolución, deberá presentar un informe sobre los resultados de su participación al Titular del Pliego, dentro de los quince (15) días posteriores a su retorno al país, bajo responsabilidad.

Regístrese y comuníquese.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA



Jorge Barrenechea Cabrera
Ing. Jorge Barrenechea Cabrera
Jefe

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP15/EXEC

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

38.º período de sesiones, Centro Internacional de Conferencias (CICG)

Ginebra (Suiza), 6-11 de julio de 2015

INFORME DE LA 70.ª REUNIÓN DEL

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza), 30 de junio – 3 de julio de 2015

ÍNDICE

	Párrafos
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4
Examen crítico para la elaboración de normas y textos afines del Codex (tema 2 del programa)	
a) Proyectos de normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación del programa)	5 - 19
b) Seguimiento de la elaboración de normas	20 - 22
c) Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines	23 - 32
Gestión del trabajo del Codex y funcionamiento del Comité Ejecutivo (tema 3 del programa)	33 - 55
Revitalización de los comités coordinadores FAO/OMS (tema 4 del programa)	56 - 67
Plan estratégico del Codex para 2014-2019: estado general de aplicación (tema 5 del programa)	68 - 70
Asuntos financieros y presupuestarios (tema 6 del programa)	
a) Codex	71 - 77
b) Apoyo científico de la FAO/OMS al Codex	78 - 82
c) Sostenibilidad del apoyo científico al Codex	83 - 99
Relaciones entre la Comisión del Codex Alimentarius y otras organizaciones internacionales: solicitudes de concesión a las organizaciones internacionales no gubernamentales de la calidad de observador en el Codex (tema 7 del programa)	100 - 102
Cuestiones planteadas por la FAO y la OMS (tema 8 del programa)	
a) Asesoramiento científico al Codex y a los Estados Miembros	103 - 109
b) Realización de actividades de capacitación de la FAO y la OMS	
c) Proyecto y Fondo fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex	111 - 126
Proyecto de programa provisional del 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (tema 9 del programa)	127 - 129
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 10 del programa)	130 - 134
Informe actualizado sobre la estrategia de comunicación del Codex	

APÉNDICES

	Página
Apéndice I Lista de participantes	23
Apéndice II Programa provisional genérico de los CCR	29

INTRODUCCIÓN

1. La 70.^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC) se celebró en la Sede de la OMS, en Ginebra, del 30 de junio al 3 de julio de 2015. Presidió la reunión la Sra. Awilo Ochieng Pernet (Suiza), Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Keiji Fukuda, Subdirector General de la OMS de Seguridad Sanitaria, declaró abierta la reunión. Destacó los siguientes asuntos importantes que se sometían a la atención del Comité Ejecutivo:
 - la necesidad de que los comités coordinadores regionales FAO/OMS logran un equilibrio entre su labor de establecimiento de normas regionales y su contribución a la integración de las prioridades mundiales y las perspectivas regionales en el Codex;
 - la importancia decisiva del apoyo de los Estados miembros a fin de hacer posible el trabajo de los comités de expertos que proporcionan la base científica fundamental para la labor del Codex;
 - los debates en curso sobre la gestión del trabajo del Codex, incluida la función del Comité Ejecutivo;
 - las deliberaciones sobre la iniciativa sucesora del nuevo Fondo fiduciario del Codex que habría de establecerse en 2016.
3. La Dra. Renata Clarke, Jefa de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO, y la Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius dieron la bienvenida a los miembros.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

4. El Comité Ejecutivo aprobó el programa provisional y suprimió el tema 8 b) del mismo ya que estaba previsto que lo examinara la Comisión.

EXAMEN CRÍTICO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX (tema 2 del programa)²

Proyectos de normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación (tema 2 a) del programa)³

Parte I – Anteproyectos y proyectos de normas y textos afines en los trámites 8, 5/8 o 5 del procedimiento acelerado

5. El Comité Ejecutivo observó que se había seguido debidamente el procedimiento de elaboración de normas respecto de todos los textos presentados a la Comisión para su aprobación. Por tanto, recomendó que se considerara la aprobación de todos los textos por la Comisión tal como los habían propuesto y aprobado los comités pertinentes con la excepción de los que se enumeran a continuación, respecto de los cuales formuló las siguientes observaciones y recomendaciones.

Proyecto de Norma para los productos a base de ginseng (Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas [CCPFV])⁴

6. El Comité Ejecutivo recomendó que se considerara la aprobación por la Comisión del proyecto de norma sin el plan de muestreo, señalando que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) no había refrendado el plan de muestreo y que el CCPFV debía continuar elaborando dicho plan.

Proyecto de Norma regional para productos de soja no fermentados (Comité Coordinador del Codex para Asia [CCASIA])⁵

7. El Comité Ejecutivo recomendó que se considerara la aprobación por la Comisión del proyecto de norma regional aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el CCMAS. Observando que las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos tenían que ser aprobadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), el CCEXEC respaldó la adopción del proyecto de norma a reserva de la aprobación del CCFL.

¹ CX/EXEC 15/70/1 Rev.1.

² CRD5 (Observaciones del Presidente del CCFO, país hospedante).

³ CX/EXEC 15/70/2, CAC 38/CRD 2 (Corrección de las disposiciones de la Norma general para los aditivos alimentarios [NGAA] remitidas para aprobación y suspensión).

⁴ REP 15/PFV, Apéndice IV.

⁵ REP 15/ASIA, Apéndice IV.

Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional de alimentos (notas explicativas) (CCMAS)⁶

8. La Secretaría informó al Comité Ejecutivo de que el CCMAS, al terminar de incorporar las notas explicativas en los *Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional de alimentos*, había añadido una nota a pie de página (nota 2) referente a un documento informativo del CCMAS sobre ejemplos prácticos para la selección de planes de muestreo adecuados (*Information Document on practical examples on the selection of appropriate sampling*) (en proceso de elaboración), pero al mismo tiempo había solicitado asesoramiento al Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) acerca de las consecuencias jurídicas que podía tener la inclusión de dicha referencia⁷. El CCGP había remitido a su vez este asunto a las oficinas jurídicas de la FAO y la OMS⁸. Con arreglo al asesoramiento jurídico de la FAO y la OMS, no era apropiado hacer referencia a *documentos informativos* ya que tales textos no eran documentos aprobados del Codex. A la luz de este asesoramiento, la Secretaría propuso que el Comité Ejecutivo recomendara a la Comisión la supresión de la nota a pie de página.
9. Se aclaró asimismo que dicho asesoramiento de la Oficina Jurídica no se limitaba a los trabajos que se estaban examinando actualmente, sino que también era aplicable a toda referencia a *documentos informativos* en otros textos del Codex; además, la elaboración de *documentos informativos* debía estar en consonancia con la *orientación sobre los documentos informativos* elaborada por el CCGP. El Representante de la Oficina Jurídica de la OMS aclaró además que toda información esencial relativa a una norma u otros textos del Codex debía incorporarse en dichos textos y no en un documento informativo.
10. Con esta aclaración, el CCEXEC recomendó que la Comisión considerara la supresión de la nota 2 a pie de página y observó que el documento estaba listo para su aprobación.

Proyecto de niveles máximos de deoxinivalenol en alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños; en la harina, la sémola, la semolina y los copos de trigo, maíz o cebada; y en los cereales en grano (trigo, maíz y cebada) destinados a ulterior elaboración, incluidos los planes de muestreo y los criterios de rendimiento de los métodos de análisis (Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos [CCCF])⁹

11. El Comité Ejecutivo recomendó que se considerara la adopción por la Comisión del proyecto de niveles máximos a reserva de que el CCMAS aprobara el plan de muestreo y los criterios de rendimiento de los métodos de análisis.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)¹⁰

12. La Secretaría del Codex señaló a la atención del Comité Ejecutivo el documento CAC 38/CRD 2, en el que se destacaban algunas incoherencias en la lista de las disposiciones sobre aditivos alimentarios presentadas por el CCFA para su aprobación. El Comité Ejecutivo recomendó que se considerara la adopción por la Comisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con las correcciones propuestas por la Secretaría del Codex.

Proyecto de Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (Comité del Codex sobre Azúcares [CCSI])¹¹

13. Varios miembros señalaron que había disposiciones técnicas en la norma que aún estaban por resolver. Propusieron asimismo que se convocara una reunión presencial para examinar las cuestiones pendientes puesto que, a su juicio, sería difícil abordar dichas disposiciones por correspondencia.
14. El Comité Ejecutivo, tras observar que se había seguido debidamente el procedimiento de elaboración de normas, recomendó que se considerara la aprobación del proyecto de norma en el trámite 8 por la Comisión, a reserva de la aprobación de las disposiciones sobre etiquetado y métodos de análisis y muestreo por parte de los comités pertinentes. El Comité Ejecutivo acordó además que, si no se lograba un consenso sobre la aprobación final de la Norma, debía considerarse la posibilidad de convocar una reunión presencial del CCS.

⁶ REP 15/MAS, Apéndice IV.

⁷ REP15-MAS párr. 77.

⁸ REP15/GP párr. 28.

⁹ REP 15/CF, Apéndice VI.

¹⁰ REP 15/FA, Apéndice VII Partes A-E.

¹¹ CL 2015/16-CS.

Proyectos de límites máximos de residuos (LMR) para las somatotropinas bovinas (BST)

15. El Comité Ejecutivo tomó nota de que los proyectos de LMR para las BST se habían incluido en el documento CX/EXEC 15/70/2 únicamente a título informativo. La Secretaría del Codex aclaró que en el Manual de Procedimiento no se brindaba orientación sobre cómo abordar los proyectos de normas retenidos en el trámite 8. Al observar que los proyectos de LMR no se habían considerado para examen crítico en las reuniones anteriores, la Secretaría del Codex había mantenido esa práctica para la reunión en curso.

Parte II – Anteproyectos de normas y textos afines en el trámite 5

16. El Comité Ejecutivo observó que se había seguido debidamente el procedimiento de elaboración de normas en lo referente a todos los textos presentados a la Comisión para su aprobación en el trámite 5. Por tanto, recomendó que se considerara la aprobación por la Comisión de todos los textos propuestos con la excepción de los que se enumeran a continuación, respecto de los cuales formuló las siguientes observaciones y recomendaciones.

Norma general para el queso fundido (Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos [CCMMP])¹²

17. Algunos miembros manifestaron la opinión de que la norma no estaba lista para su aprobación en el trámite 5 puesto que quedaban varias cuestiones fundamentales por resolver, entre ellas, el ámbito de aplicación, la composición, los aditivos alimentarios y los métodos de análisis. Opinaron asimismo que había una baja probabilidad de llegar a un consenso sobre estas cuestiones y que, por tanto, debía interrumpirse el trabajo.
18. Otros miembros opinaron que se habían realizado considerables progresos y que se había seguido el mandato otorgado por la Comisión al CCMMP de que volviera a examinar la norma adoptando un nuevo enfoque. También se señaló que el CCMMP, al trabajar por correspondencia, se había esforzado por garantizar la máxima transparencia y participación de todos los Estados miembros del Codex, los cuales estaban interesados en continuar con este trabajo. Se alcanzó un acuerdo sobre una serie de cuestiones, entre ellas, la limitación del ámbito de aplicación de la norma y el uso de la gelatina, mientras que otras, como el contenido mínimo de queso y el uso de almidones y estabilizadores, debían seguir examinándose. En vista de esta evolución positiva, estos miembros se mostraron partidarios de adelantar el anteproyecto de Norma en el procedimiento de trámites y señalaron que las cuestiones pendientes podían abordarse en debates futuros.
19. El Comité Ejecutivo recordó que las cuestiones técnicas quedaban fuera del ámbito del examen crítico pero señaló que se había seguido debidamente el procedimiento de elaboración de normas; no obstante, reconoció que había algunas cuestiones aún por resolver. Por consiguiente, recomendó que se considerara la aprobación por la Comisión del anteproyecto de norma en el trámite 5; recomendó asimismo que la Comisión impartiera instrucciones claras al CCMMP sobre la forma de avanzar hacia la aprobación de la Norma en el trámite 8 dentro del plazo de finalización (2016) convenido por la Comisión en su 37.º período de sesiones (CAC 37), considerando incluso la posibilidad de convocar un grupo de trabajo presencial.

Seguimiento de la elaboración de normas (tema 2 b) del programa)¹³

20. El Comité Ejecutivo tomó nota de que, en general, la labor de los comités avanzaba según sus calendarios respectivos.
21. Algunos comités tenían trabajos en los que se había avanzado más allá de lo programado. El Comité Ejecutivo señaló que las recomendaciones dirigidas a los comités no debían ser prescriptivas sino más bien constructivas, y que debía solicitarse información sobre cuándo y cómo podían resolverse las cuestiones en el comité pertinente o revisarse los calendarios para que resultaran más realistas. Formuló, por tanto, las siguientes recomendaciones:
- **CCPFV:** indicar cuándo se finalizarían los trabajos relacionados con i) el anteproyecto de Anexo sobre piñas en conserva y ii) el anteproyecto de anexos sobre hortalizas congeladas rápidamente (con inclusión de los métodos de análisis para las hortalizas congeladas rápidamente) con objeto de concluir el examen de las normas pendientes relativas a las frutas y hortalizas elaboradas.
 - **CCFL:** indicar cuándo se finalizarían los trabajos relacionados con la revisión de las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente:* acuicultura orgánica.

¹² CL 2015/15-MMP, Anexo 1 y Anexo 2.

¹³ CX/EXEC 15/70/3, CX/EXEC 15/70/3 Add.1.

- **CCCF:** revisar el calendario para la finalización de los trabajos relacionados con el anteproyecto de niveles máximos de plomo en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (NGCTAP) y alentar a los países a presentar datos en tiempo oportuno al Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos).
 - **CCPR** examinar el calendario para la finalización de los trabajos relacionados con la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos* tomando en consideración los grupos de productos restantes y nuevos.
22. El Comité Ejecutivo convino además en formular las siguientes recomendaciones, para:
- **Todos los comités:** examinar la necesidad de formular un enfoque para la gestión de su labor similar al utilizado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (aunque tomando en cuenta las diferencias en los temas tratados, los procedimientos de trabajo y otros aspectos, entre los distintos comités).
 - **CAC 38:** aprobar la suspensión de los trabajos relacionados con i) el anteproyecto de Norma regional para el ayran y ii) el anexo sobre las consideraciones estadísticas y matemáticas relativas a los *Principios y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997) propuestos por el Comité Coordinador del Codex para Europa (CCEURO) y el CCFH respectivamente.

Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines (tema 2 c) del programa)¹⁴

23. El Comité Ejecutivo, tras reconocer que se cumplían los criterios para el examen crítico, apoyó la aprobación de todos los temas propuestos como nuevos trabajos con la excepción de los que se enumeran a continuación, respecto de los cuales formuló observaciones y recomendaciones específicas.

Definición de biofortificación (Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales [CCNFSDU])¹⁵

24. La Secretaría del Codex aclaró que la cuestión crucial que generaba preocupación en relación con este trabajo era cómo se utilizaría esta definición en el Codex.
25. El Comité Ejecutivo informó de que la finalidad y el alcance del trabajo se habían debatido ampliamente en el CCNFSDU, también a través del examen de documentos de debate presentados anteriormente. Se observó que podían elaborarse definiciones independientes, pero que estas debían utilizarse, en última instancia, en los textos del Codex.
26. El Comité Ejecutivo, tras tomar nota de la aclaración proporcionada, apoyó la aprobación del nuevo trabajo, solicitando al mismo tiempo al CCNFSDU que aclarara cómo utilizar la definición y dónde habría de ubicarse.

Norma regional para la carne seca (Comité Coordinador del Codex para África [CCAFRICA])¹⁶

27. El Comité Ejecutivo observó varias cuestiones y deficiencias relacionadas con el documento del proyecto.
28. Dos miembros señalaron que la no aprobación del trabajo en este período de sesiones de la Comisión comportaría posponerlo dos años y que los Estados Miembros de la región de África ya estaban preparados para comenzar a elaborar la norma. Por tanto, propusieron que el Comité Ejecutivo respaldara la aprobación del nuevo trabajo y solicitara al CCAFRICA que facilitase toda la información y aclaraciones pendientes.
29. Otros miembros señalaron que la finalidad del examen crítico era garantizar la adecuación del nuevo trabajo y que el hecho de abordar las deficiencias ayudaría al CCAFRICA a definir mejor su alcance, facilitando así su progreso.
30. Por consiguiente, el Comité Ejecutivo convino en recomendar que el CCAFRICA revisara el documento del proyecto y aclarara las cuestiones pendientes para su examen por parte del CCEXEC.
31. La Secretaría del Codex aclaró que, de acuerdo con el Manual de Procedimiento, cualquier miembro de la Comisión podía presentar a esta una propuesta y, por ende, podía darse el caso de que un miembro de la región colaborara con otros países para revisar el documento del proyecto con vistas a presentarlo en la siguiente reunión del Comité Ejecutivo y en el siguiente período de sesiones de la CAC.

¹⁴ CX/EXEC 15/70/4, CX/EXEC 15/70/4 Add.1, CRD 6 (Observaciones de Camerún).

¹⁵ REP 15/NFSDU, Apéndice VII.

¹⁶ REP 15/AFRICA, Apéndice II.

Norma para la quinua (Bolivia)

32. El Comité Ejecutivo respaldó la aprobación de un nuevo trabajo por la Comisión relativo a una norma internacional para la quinua y recomendó que se reactivara el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), cuya actividad se hallaba suspendida *sine die*.

GESTIÓN DEL TRABAJO DEL CODEX Y FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ EJECUTIVO (tema 3 del programa)¹⁷

33. El Secretario explicó los antecedentes de los documentos de trabajo y el Comité acordó comenzar los debates con las observaciones generales.
34. Los miembros pusieron de manifiesto la necesidad de que la Comisión del Codex Alimentarius tenga una visión de futuro estratégica y facultades ampliadas para ser capaz de hacer frente a los problemas y retos significativos que surjan. Subrayaron la necesidad de una gobernanza estratégica en el sistema del Codex que incluyese debates sobre la función ejecutiva del CCEXEC y sobre la mejor forma en que este podría brindar su respaldo a la Comisión. Los miembros destacaron asimismo la importancia de ceñirse a valores fundamentales tales como la creación de consenso, adoptar un enfoque flexible para abordar temas intersectoriales en los que estén implicados varios comités y vincular el trabajo al Plan estratégico.
35. Un miembro afirmó que era importante definir con claridad las funciones de la Secretaría, la FAO y la OMS, así como reconocer el carácter singular del Codex y el grado de autonomía de que disfrutaba. Manifestó su preocupación por el hecho de que el CCGP no hubiese presentado al CCEXEC ninguna recomendación u opinión oficial al respecto y de que en el documento figurasen algunos datos que seguían basándose en evaluaciones de 2002. Señaló también que se habría acogido favorablemente el uso de una metodología diferente para este trabajo, con más participación de los miembros del Codex.
36. Varios miembros recomendaron crear un subcomité del CCEXEC encargado de formular propuestas concretas sobre lo que el Comité Ejecutivo deseaba alcanzar.
37. En respuesta a estas observaciones generales, el Secretario recordó a los miembros que el Codex se encontraba aún al inicio del proceso de examen en su conjunto. Afirmó que con los temas del documento se pretendía suscitar el debate, y que tratar de abordar ahora las recomendaciones ayudaría a la Comisión del Codex Alimentarius a limitar las opciones a las esferas de interés común.
38. El representante de la OMS recordó las decisiones tomadas por el Comité Ejecutivo en su 69.^a reunión en relación con el enfoque en dos fases que había adoptado. Señaló que, en términos prácticos, el proceso de examen estaba aún en una fase cero de carácter preliminar y que la trayectoria convenida brindaría a los miembros del Codex amplias oportunidades de guiar el proceso o aportar y contribuciones al mismo más adelante. Lo que importaba ahora era indicar a las organizaciones patrocinadoras y a la Secretaría los temas que habían de incluirse o excluirse del examen interno de la primera fase, que debería comenzar en breve.
39. La representante de la FAO detectó puntos de convergencia entre las prioridades manifestadas por el comité y las recomendaciones iniciales recogidas en el documento. Instó a los miembros a determinar las prioridades urgentes en consonancia con su visión estratégica y establecerlas luego como base para el examen interno inicial por parte de la Secretaría.
40. La Presidenta invitó a los miembros a centrar sus debates en las seis esferas prioritarias que habían surgido en los debates preliminares. Estas esferas eran las siguientes:
- Gobernanza estratégica
 - Capacidad de respuesta ante cuestiones emergentes
 - Consenso
 - Colaboración cruzada entre comités del Codex
 - Eficacia y representatividad del Comité Ejecutivo
 - Eficiencia del Comité Ejecutivo y la Comisión

¹⁷ CX/CAC 15/38/9 , CX/CAC 15/38/9 Add. 1 (Estado de aplicación de las recomendaciones de la Evaluación Conjunta FAO/OMS de 2002 relativas al Codex), CX/CAC 15/38/9 Add. 2 (Observaciones de Australia, Costa Rica, República Dominicana, India, Irán, Japón, Kenya, Malasia, Uruguay, ICBA, IFAH), CX/CAC 15/38/9 Add.3 (Observaciones de la Unión Europea, Jordania, ICGMA).

41. La Presidenta indicó que un posible enfoque para el debate podía consistir en definir con más claridad las seis esferas clave determinadas y armonizarlas luego con las propuestas indicadas en el documento (junto con las nuevas propuestas que puedan surgir).
42. Los miembros destacaron la necesidad de mantener nexos claros entre las propuestas y el Plan estratégico y determinar propuestas que abordasen también cuestiones fundamentales. Pidieron asimismo claridad en cuanto a la función de los miembros en un proceso que se define como “dirigido internamente”.
43. Un miembro reiteró la preocupación de que el trabajo debía ser debidamente examinado en primer lugar por el CCGP y que, si los miembros estimaban que los temas trascendían el mandato de ese comité, la aceptación del trabajo por parte de los miembros podría garantizarse mediante el establecimiento de un grupo de trabajo o subcomité que llevase a cabo la tarea.
44. El Secretario, a la vez que lamentó que el CCGP no hubiese podido analizar el documento más a fondo debido a la presentación tardía del mismo, acogió favorablemente las seis esferas fundamentales determinadas por los miembros ya que captaban las intenciones y la visión de cómo debería avanzar el proceso. Recordó el consejo del Director de la Oficina de Evaluación de la FAO de que se “considerase la posibilidad de actuar en dos etapas sucesivas a fin de evaluar las necesidades” y también recordó a los miembros la decisión adoptada por el Comité Ejecutivo en su 69.^a reunión¹⁸ de que “se iniciaría el examen interno dirigido por la Secretaría en la forma que decidiera”.
45. El Secretario aclaró asimismo que un examen externo (fase 2) suponía una evaluación desde “fuera del sistema del Codex” (por ejemplo, un proceso dirigido por la Oficina de Evaluación de la FAO) y destacó también que la contribución del Comité Ejecutivo al decidir la forma que adoptaría el examen dirigido internamente en la fase 1 era tan importante como la de los miembros.
46. A continuación los miembros del Comité Ejecutivo plantearon las siguientes cuestiones sobre cada una de las seis esferas fundamentales:

Gobernanza estratégica

- Fortalecer la orientación específica de los períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y la función de liderazgo de esta: cómo tener una actitud más proactiva, por ejemplo con respecto a las nuevas tecnologías, la innovación o los patógenos emergentes.
- Fortalecer la eficacia y la representatividad del Comité Ejecutivo.
- Analizar cuántos comités deberían estar operativos al mismo tiempo; ¿puede mejorarse la presentación de informes al Comité Ejecutivo y a la Comisión del Codex Alimentarius?
- Determinar las asociaciones que pueden establecerse con el sector privado o la sociedad civil.
- El Codex debería ser más visible.
- La función estratégica de la Comisión de informar a la Asamblea Mundial de la Salud y la Conferencia de la FAO.
- La relación con la FAO y la OMS.

Capacidad de respuesta ante las cuestiones emergentes

- El entorno mundial en el que opera el Codex ha cambiado y exige una capacidad de respuesta eficaz, por ejemplo ante nuevos patógenos, avances rápidos en la industria y productos nuevos.
- Debería haber una forma más estructurada a largo plazo de determinar y abordar cuestiones incipientes que ya se vislumbran en el horizonte, como por ejemplo la resistencia a los antimicrobianos, los problemas relacionados con el medio ambiente, el cambio climático, los nuevos métodos de gestión del impacto ambiental de la agricultura.
- Existen ejemplos de cómo el Codex reaccionó de manera ágil, por ejemplo el caso de la melamina en los productos lácteos. Este fue un proceso espontáneo.
- El programa de la Comisión podría reorientarse en colaboración con los organismos patrocinadores a fin de abordar las cuestiones emergentes.
- Es importante determinar las cuestiones emergentes, pero también definir las prioridades entre ellas. Además, es esencial que prosiga el trabajo del Codex en consonancia con las prioridades establecidas por este.

¹⁸ REP14/EXEC (párrs. 69-74).

- Las nuevas tecnologías pueden abordar cuestiones emergentes en relación con el comercio de alimentos, como por ejemplo las pruebas de autenticidad de alimentos para detectar el fraude en el ámbito alimentario.
- Cuando se presenten dificultades en el establecimiento de prioridades, podría existir un método de tramitación acelerada de las cuestiones urgentes.
- Los comités coordinadores regionales podrían participar en este proceso y su revitalización es importante. Podría haber colaboración entre los comités coordinadores.
- Es fundamental la creación de capacidad y la sensibilización sobre el Codex.
- El aspecto de la "Salud compartida" es importante para la salud de los consumidores.

Consenso

- En ocasiones las cuestiones emergentes y las innovaciones técnicas han sido las que han generado divisiones en la Comisión.
- Debería hacerse todo lo posible por lograr el consenso.
- Es preciso pensar si el consenso es el principio fundamental o si es posible dejarlo de lado en ciertos casos. Se necesita consenso para que las normas sean creíbles; las excepciones pueden socavar la credibilidad del Codex.
- ¿Qué más podría hacerse para mejorar la creación de consenso en el Codex? Cabe señalar que en el pasado se ha trabajado mucho sobre una definición de consenso sin que llegara a tomarse una decisión al respecto.
- El Codex debería centrarse en esferas donde pudieran realizarse avances concretos.
- La capacitación y la colaboración entre los presidentes puede ayudar a crear consenso.
- Las votaciones son muy poco frecuentes debido a las reglas y valores del Codex. Si nos atenemos al mandato del Codex, por lo general obtenemos resultados satisfactorios. Debemos seguir centrando la atención en nuestros valores por lo que atañe al Plan estratégico, y en los procedimientos en el ámbito del Manual de procedimiento; un cambio de las reglas debilitaría los incentivos para lograr el consenso.
- Si la ciencia constituye la base de la toma de decisiones, no deberíamos tener problemas. Por unos pocos casos en los que han surgido problemas, no hay necesidad de cambiar las reglas.
- No es aceptable que se debatan los mismos temas durante años sin llegar a un consenso. Deberíamos analizar los motivos por los que no alcanzamos el consenso. ¿Cuáles son las condiciones para llevar adelante un tema con éxito? Debería haber un foro preciso para mencionar nuestras preocupaciones en relación con los muy pocos temas en los que se plantean problemas.
- No hay alternativa al consenso. Deberíamos observarlo en el marco de comités concretos y no como un concepto abstracto.
- La adopción de normas internacionales en las organizaciones hermanas (la Organización Mundial de Sanidad Animal [OIE], la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria [CIPF]) se basa en una mayoría de dos tercios.
- La mayoría de las organizaciones multilaterales tienen el mismo problema. Afortunadamente, en el Codex no existen demasiados casos de decisiones para las que no se haya alcanzado el consenso. El consenso es algo que se debería crear, y esto es posible si seguimos nuestras reglas básicas.
- Entre los miembros del Codex hay más elementos comunes que divergentes.
- Intentar que los procedimientos de toma de decisiones se mantengan lo más democráticos posible.
- El consenso es el pilar del Codex. Existe una separación entre la evaluación de riesgos y la gestión de riesgos. Nadie discute la importancia y la calidad de la ciencia, pero la complejidad de la tarea del gestor de riesgos es mayor.
- El consenso es importante, pero en algunos casos difícil de alcanzar. El consenso exige una mayoría amplia —si se celebra una votación, debería haber una amplia mayoría.

Colaboración cruzada entre comités del Codex

- Se formuló una propuesta de trabajo conjunto para el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) en el contexto de la aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. Al mirar hacia el futuro, puede haber más temas transversales. Debemos analizar la forma en que podemos examinarlos.
- Básicamente, las reglas no impiden la cooperación, a reserva de la aprobación de la Comisión.
- Se necesitan nuevas ideas sobre el tipo de cooperación que podría resultar útil: sesiones conjuntas, grupos de trabajo mixtos, etc. No deberíamos vernos limitados por las actuales formas de trabajo.
- Hay margen de mejora: reducir el número de comités de productos liberaría más recursos para el trabajo en los comités generales.
- Los comités regionales podrían colaborar; la reunión de coordinadores constituye un primer paso.
- No deberíamos volver a examinar la estructura de los comités, esto ya se ha hecho.
- Es importante que los comités trabajen juntos, debería definirse el mecanismo.

Eficacia y representatividad del Comité Ejecutivo

- El Codex necesita una función ejecutiva, esto es, un grupo más pequeño que supervise y prepare las estrategias.
- Necesitamos mantener un debate sobre lo que debería hacer la función ejecutiva y comparar el resultado con la situación actual para decidir luego qué cambios o ajustes han de realizarse.
- Debería haber más claridad en cuanto a la relación entre la Comisión y el Comité Ejecutivo y sus respectivos programas.
- La función de gestión de normas es difícil de desempeñar en un comité restringido. Podría haber una forma más adecuada.
- El Comité Ejecutivo debe tener funciones que pueda cumplir realmente.
- El problema es que el Comité Ejecutivo no se utiliza actualmente como órgano de decisión. En el mandato se señala que sustituye a la Comisión cuando esta no se reúne, pero esto no se hace efectivo. Puede convocarse para que se reúna en cualquier momento y debería tener la posibilidad de decidir.
- Representatividad: La FAO y la OMS tienen regiones geográficas diferentes, ¿a cuáles se debe ceñir el Codex?
- Si se contara con un órgano ejecutivo esto podría agilizar los debates. La representatividad de la situación actual es bastante adecuada.
- Debemos definir las funciones de los diferentes miembros así como de los asesores.
- Es preciso disminuir la redundancia con el programa de la Comisión, pues ello podría aumentar la eficacia del trabajo.
- La reducción de los miembros podría disminuir la transparencia e inclusividad del Comité Ejecutivo.
- Se podría invitar a los presidentes de todos los comités a participar en las reuniones del CCEXEC.

Eficacia del Comité Ejecutivo y la Comisión

- Una mayor claridad sobre la función del Comité Ejecutivo aumentaría la eficacia de la Comisión.
- ¿Qué nivel debería haber en los debates de la Comisión del Codex Alimentarius sobre cuestiones técnicas?
- El proceso del Codex es muy laborioso, pero probablemente también es el más transparente e inclusivo de todos los órganos de establecimiento de normas.
- Es importante dar mayor visibilidad al Codex. Aprovechar al máximo los logros.
- La nueva tecnología de comunicación no se aprovecha al máximo en el Codex. Hay proyectos experimentales con grupos de trabajo electrónicos (GTe), pero se necesitan más para garantizar también el apoyo en varios idiomas, que estaría en consonancia con el Plan estratégico.

- La Mesa de la Comisión podría estar integrada por un Presidente elegido por la Comisión y un Vicepresidente elegido por cada comité coordinador regional. Esta solución haría frente al problema de que algunas regiones no se hayan visto representadas en la Mesa durante periodos prolongados de tiempo.
 - Si se otorga una función ejecutiva al Comité Ejecutivo, quizás se podría volver a la celebración de periodos de sesiones bianuales de la Comisión.
 - Es importante dar visibilidad al Codex. El Codex debería tener su propio logotipo, un símbolo y un presupuesto para sensibilización.
 - La Mesa debería tener funciones específicas claramente definidas.
47. Después de determinar y debatir las seis esferas fundamentales, la Secretaría intentó vincularlos con las 18 propuestas recogidas en el documento. Sin embargo, aunque se reconoció que las propuestas habían inspirado el debate y algunas de ellas podían aparecer en diferente forma en el proceso posterior, se advirtió también que de momento sería prematuro seguir adelante con este esfuerzo ya que podría limitar los debates futuros.
48. La Presidenta resumió brevemente lo discutido. Manifestó su agradecimiento por la riqueza del debate mantenido sobre las esferas fundamentales, para las que aún no se habían establecido prioridades, y señaló que algunas de ellas estaban relacionadas entre sí.
49. La Secretaría invitó a los miembros a que examinasen cuáles deberían ser sus recomendaciones para la Comisión del Codex Alimentarius sobre cómo seguir adelante y reiteró que todavía debía decidirse la forma que adoptaría el examen interno en fase 1 dirigido por la Secretaría.
50. En el limitado tiempo disponible para la formulación de observaciones, un miembro subrayó la necesidad de un resultado bien definido en el que figurase un claro interés en la prioridad estratégica 4, con nuevas aportaciones de los miembros. Más en concreto, con el propósito de promover una intensa participación de los miembros se propusieron varios mecanismos, incluido el establecimiento de un subcomité del CCEXEC o de un grupo de trabajo de la Comisión o del CCGP para examinar los debates y documentos disponibles.
51. El representante de la OMS, hablando en nombre de la OMS y la FAO, recordó los avances logrados hasta la fecha e invitó a los miembros a considerar la mejor manera de concebir los pasos que debían darse ahora. Recordó a los miembros que era prerrogativa de las organizaciones patrocinadoras llevar a cabo evaluaciones, y que eran fundamentales las aportaciones de los miembros al proceso para fijar las prioridades de una evaluación con miras a utilizar los recursos de la forma más eficaz.
52. Señaló que la información del documento recogida hasta ahora correspondía a un estudio teórico para simular debates y no a una evaluación basada en hechos comprobados. Como tal, era una "instantánea" preliminar de la situación percibida por la Secretaría con aportaciones de la FAO y la OMS. Una vez que diese comienzo el examen interno dirigido por la Secretaría (fase 1), se solicitarían aportaciones a los miembros. Esta labor podría consolidarse luego en un documento nuevo basado en datos objetivos, lo que sería mucho más beneficioso y también podría incluir propuestas pertinentes derivadas del documento.
53. Una vez que se hubiera elaborado este documento, los miembros podrían llevar a cabo un debate exhaustivo en el plazo de un año para una determinación más adecuada del alcance de la evaluación y un mejor uso de los recursos. Este enfoque garantizaría que todos los miembros tuviesen la propiedad y el control del producto y el proceso.
54. En respuesta a ello los miembros formularon las observaciones siguientes:
- Era importante que los miembros participaran en el proceso y que se garantizase la transparencia.
 - Se propuso que el Comité recomendara otorgar un nuevo mandato CCGP para estudiar este tema.
 - En relación con lo afirmado por el representante de la OMS se observó que no se había dado a los miembros la posibilidad plena de formular observaciones sobre el proceso propuesto. Debería elaborarse un documento nuevo seguido de nuevas negociaciones.

Conclusión

55. El Comité Ejecutivo:

- Tomó nota del documento CX/CAC 15/38/9 y de las 18 propuestas formuladas, así como de los debates informales mantenidos en el Comité del Codex sobre Principios Generales y las observaciones formuladas por escrito por los miembros y los observadores. Reconoció los debates constructivos que se habían mantenido a fin de determinar denominadores comunes que pudieran contribuir a sentar las bases de una evaluación interna (fase 1¹⁹) guiada por la Secretaría de la gestión del trabajo del Codex, en las seis esferas fundamentales:
 - gobernanza estratégica
 - capacidad de respuesta ante cuestiones emergentes
 - consenso
 - colaboración cruzada entre comités del Codex
 - eficacia y representatividad del Comité Ejecutivo
 - eficiencia del Comité Ejecutivo y la Comisión del Codex Alimentarius;
- Tomó nota de los elementos indicados en los epígrafes anteriores (véase el párrafo 40,) que podrían ayudar a definir las esferas fundamentales que deben abordarse en la evaluación interna (fase 1).
- Tomó nota de que aún no se había intentado establecer prioridades para estas esferas fundamentales ni vincularlas con las propuestas formuladas en el documento.
- Acordó remitir las seis esferas fundamentales a la Comisión para orientar sus debates sobre la definición ulterior del proceso.
- Observó que se ofrecería amplia oportunidad a los miembros del Codex para brindar su aporte al proceso de examen interno dirigido por la Secretaría.

REVITALIZACIÓN DE LOS COMITÉS COORDINADORES FAO/OMS (tema 4 del programa)²⁰

56. La Secretaría del Codex presentó el documento, preparado conjuntamente con la FAO y la OMS, y recordó que los seis comités coordinadores FAO/OMS (CCR), que se habían reunido entre septiembre de 2014 y mayo de 2015, habían respaldado, en general, el proceso de revitalización a fin de que los CCR se transformaran en foros con una visión de futuro más estratégica sobre cuestiones de inocuidad y calidad de los alimentos relacionadas con sus regiones. La Secretaría explicó que el documento contenía un análisis de los debates de los CCR sobre las cuatro propuestas, en concreto: i) los CCR como foros mejorados sobre la inocuidad y calidad de los alimentos: alineamiento de los programas de los CCR; ii) una plataforma para el intercambio de información sobre los sistemas de control de los alimentos y las funciones y responsabilidades en materia de inocuidad alimentaria; iii) la determinación de las necesidades y prioridades de las regiones (cuestiones persistentes y emergentes relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos); y iv) la planificación estratégica regional; y que también proporcionaba recomendaciones específicas sobre estas propuestas, en cuanto a los próximos pasos que debían darse para la revitalización de los CCR. También se señaló que era oportuno llegar a un acuerdo sobre las próximas medidas para que estas decisiones se tuvieran en cuenta al preparar la siguiente ronda de reuniones de los CCR (2016-17), que comenzaría en septiembre de 2016.
57. La representante de la FAO procuró explicar el papel previsto de los CCR en la determinación y el análisis de las cuestiones emergentes relativas a la inocuidad de los alimentos, dada la importancia asignada a este asunto durante los debates del tema 3 del programa. Señaló que la FAO y la OMS venían respondiendo a las solicitudes de varias subregiones en materia de formación y desarrollo de la capacidad sobre sistemas de alerta temprana y previsión en la esfera de la inocuidad de los alimentos. Estas actividades adoptaban el enfoque de "Salud compartida" y hacían hincapié en la importancia de la vigilancia integrada. Añadió que el fortalecimiento de la capacidad de un número cada vez mayor de países ofrecía una oportunidad inestimable de utilizar los CCR para compartir información y determinar las cuestiones emergentes en materia de inocuidad de los alimentos, aumentando de ese modo la capacidad del Codex para abordarlas de forma proactiva. Por supuesto, esta función de los CCR evolucionaría.

¹⁹ REP14/EXEC, párr. 74.

²⁰ CX/CAC 15/38/10; CX/CAC 15/38/10 Add.1.

58. El representante de la OMS subrayó el papel más estratégico que los CCR podrían desempeñar en el examen de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en la región, al colmar las lagunas creadas por la interrupción de la actividad de los foros mundiales y regionales de autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos organizados en la década de 1990.

Debate general

59. El Comité Ejecutivo examinó las recomendaciones del párrafo 22 del documento, formuló las siguientes observaciones y adoptó las decisiones que se indican a continuación.
60. Los miembros acogieron con beneplácito las propuestas de revitalización tras observar que contaban con el apoyo y la aceptación de los comités coordinadores.
61. En cuanto a la propuesta sobre el acopio de información, se señaló que los coordinadores tenían dificultades para obtener información porque los países no comprendían las ventajas de proporcionarla y compartirla; una plataforma podría facilitar el suministro e intercambio de información de forma estructurada y sistemática; era importante no aumentar la carga de los países en relación con el suministro de información, sobre todo porque ya tenían que proporcionarla para otros fines distintos del Codex; la información genérica sobre los sistemas nacionales de control alimentario estaba disponible en los sitios web de muchos países; los países podrían estar más interesados en el suministro y la obtención de información sobre el enfoque adoptado para un tema en particular, como la vigilancia.
62. Los miembros apoyaron el programa genérico, que contribuiría a una mayor homogeneidad de la labor de los comités coordinadores. Señalaron que el programa tenía que tener una cierta flexibilidad con objeto de poder incluir temas específicos para atender las necesidades de la región.
63. La Secretaría del Codex aclaró que:
- El tema 4, "situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región", era un análisis, que habrían de preparar la FAO y la OMS, de la información presentada por los países a través de la plataforma.
 - El tema 6, cuyo título se reformuló como "uso de las normas del Codex en la región", era un análisis, preparado por la Secretaría del Codex, de la información presentada por los países a través de la plataforma.
 - Era preciso añadir al programa genérico un nuevo tema sobre la "labor del Codex pertinente para la región" que habrían de preparar los coordinadores regionales.
64. La representante de la FAO explicó que la gestión del tema 4 en el programa genérico de los CCR probablemente evolucionaría a medida que se desarrollaran las técnicas de previsión pertinentes para determinar las cuestiones emergentes a medio y largo plazo. Para la siguiente ronda de CCR, la FAO y la OMS se basarían en formas más específicas de recopilación y análisis de la información sobre la situación de la inocuidad de los alimentos.
65. La representante de la OMS aclaró que la finalidad de la creación de una base de datos para recopilar información era sustituir el sistema vigente de cartas circulares y que, al elaborar los elementos de la misma, era importante aprovechar la información existente y evitar la duplicación de esfuerzos, así como evitar que se impusiera a los países la carga adicional de responder a más cuestionarios. Observó también que el intercambio de mejores prácticas podía facilitarse por medio de la plataforma de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), que proporcionaba esos mecanismos también a nivel regional.
66. La representante de la FAO afirmó que la FAO y la OMS compartían la frustración de los miembros por la recolección inútil de información. Subrayó que lo que se proponía era que se volviera a pensar cuál era la información de interés para los miembros del Codex y las organizaciones patrocinadoras, y también considerar de qué forma podría facilitarse esa información.

Conclusión

67. El Comité Ejecutivo:
- Apoyó la iniciativa de la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS relativa a la revitalización de los comités coordinadores regionales (CCR).
 - Respaldo la armonización del programa de los CCR, señalando que se requería una cierta flexibilidad para poder incluir temas específicos a fin de responder a las necesidades de la región.
 - Hizo suyo el programa genérico revisado (Apéndice II), que se utilizará como base para los programas de la siguiente ronda (2016-17) de reuniones de los CCR.

- Pidió a los coordinadores regionales que formularan recomendaciones sobre los temas de los discursos de apertura, relativos a cuestiones prioritarias para las regiones.
- Pidió a la FAO y a la OMS, en colaboración con la Secretaría del Codex, que:
 - prepararan un prototipo de plataforma para el intercambio de información, teniendo en cuenta los datos actualmente disponibles;
 - elaboraran una serie de preguntas sobre los sistemas de control alimentario y las funciones y responsabilidades en la esfera de la inocuidad de los alimentos para realizar ensayos en la siguiente ronda (2016-17) de reuniones de los comités coordinadores;
 - prepararan un análisis de la información recopilada para su presentación en la siguiente ronda de reuniones de los comités coordinadores.
- Pidió a la FAO y a la OMS, en colaboración con la Secretaría y los comités coordinadores del Codex, que:
 - elaboraran una serie de preguntas sobre las necesidades y prioridades de las regiones;
 - prepararan un análisis de la información recopilada para su presentación en la siguiente ronda de reuniones de los comités coordinadores.
- Pidió a los comités coordinadores que realizaran aportaciones iniciales para el siguiente proceso de planificación estratégica del Codex.

PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2014-2019: ESTADO GENERAL DE APLICACIÓN (tema 5 del programa)²¹

68. La Secretaría presentó el informe sobre el seguimiento del primer año de aplicación (2014) del Plan estratégico del Codex, sobre la base de 53 de los 61 indicadores de resultados.
69. El Comité Ejecutivo observó que no era óptimo celebrar una consulta anual de los órganos auxiliares del Codex sobre 12 actividades del Plan estratégico utilizando un modelo elaborado por la Secretaría, ya que esto restaba tiempo valioso de reunión a otros temas del programa. Por consiguiente, se concluyó que el modelo podría utilizarse de nuevo al final del plazo del Plan estratégico vigente para determinar si se habían producido cambios en las actividades. Se señaló, además, que ninguno de los indicadores de resultados pretendía constituir una carga excesiva para la Secretaría o los órganos auxiliares del Codex.

Conclusión

70. El Comité Ejecutivo recomendó a la Comisión que solicitara a la Secretaría que:
- Modificara los indicadores mencionados en los párrafos 13 y 14 del documento CX/CAC 15/38/12 de manera que resultaran más fáciles de medir.
 - Presentara un informe de situación sobre la aplicación en 2015 del Plan estratégico en la siguiente reunión. El informe debería centrarse en proporcionar un análisis sobre los avances del Codex hacia la realización de los objetivos estratégicos del Plan y menos en la comunicación mecánica de los indicadores de resultados.

ASUNTOS FINANCIEROS Y PRESUPUESTARIOS (tema 6 del programa)

Tema 6 a) del programa²²

71. El Secretario presentó el documento y puso de manifiesto las principales cifras y análisis que se recogen en el mismo. Destacó que tenía intención de mejorar el desglose de gastos del anexo para el próximo bienio a fin de seguir mejorando la transparencia y permitir una planificación presupuestaria realista basada en un plan de actividades.
72. Se formularon las siguientes observaciones:
- Se valoró positivamente la forma transparente en la que se presentó el presupuesto.
 - Los ahorros previstos deberían utilizarse de manera provechosa antes de finales de 2015 para evitar que dejen de estar disponibles para la Secretaría del Codex.
 - Las decisiones relativas a la categoría de los puestos profesionales competen al Director General de la FAO.

²¹ CX/CAC 15/38/12.

²² CX/CAC 15/38/13.

- Se debería velar por que el presupuesto del Codex permanezca protegido (“blindado”) en el presupuesto de la FAO.
73. El Secretario confirmó que estaba previsto utilizar los ahorros antes de finalizar el año, como se indica en el apartado 2.4.5 del documento.
74. A raíz de una pregunta sobre lo que sucedería con los fondos no utilizados al finalizar el ciclo presupuestario, se aclaró que se devolverían a la FAO, pero no a la OMS, lo que tenía repercusiones en el porcentaje de la contribución de esta última.
75. El representante de la FAO recordó a los miembros que la Administración superior de la FAO y la OMS insistían en que se hiciese una presupuestación más realista y mejorada.
76. El representante de la OMS puso de relieve la importancia de que la Secretaría del Codex utilizara los fondos de forma eficaz y eficiente, señalando además que si el gasto con cargo al presupuesto del Codex era inferior a lo previsto sin que existieran buenos motivos para ello, esto podría conducir a una reducción del presupuesto del Codex por parte de las organizaciones patrocinadoras.

Conclusión

77. El Comité Ejecutivo:
- Tomó nota del informe de la Secretaría y manifestó su agradecimiento por el constante apoyo financiero brindado por la FAO y la OMS, las contribuciones de los países hospedantes del Codex y la contribución en especie de los Gobiernos del Japón y la República de Corea.
 - Alentó a la Secretaría del Codex a que adopte un proceso más efectivo y realista al elaborar el presupuesto.
 - Recomendó que la Comisión trate de velar por que el presupuesto del Codex siga estando protegido en el ámbito de la FAO.

Apoyo científico de la FAO/OMS al Codex (tema 6 b) del programa)²³

78. El representante de la OMS señaló que se alentaba siempre a los miembros de esta Organización a aportar contribuciones extrapresupuestarias para sufragar las actividades de asesoramiento científico de la OMS. El representante también aclaró que, en el marco del Diálogo sobre financiación de la OMS, se pedía a los miembros que, en la medida de lo posible, no destinaran sus contribuciones extrapresupuestarias a fines específicos, con el objetivo de racionalizar los procesos presupuestarios y de programación y evitar conflictos entre las prioridades institucionales de la OMS y las de un donante. Confirmó, no obstante, que los miembros de la OMS podían, de hecho, seguir destinando las contribuciones aportadas a la OMS a la prestación de asesoramiento científico al Codex ya que se otorgaba una alta prioridad a esta consignación.
79. La representante de la FAO afirmó que a diferencia de lo que ocurría en la OMS, la mayor parte de la financiación para el asesoramiento científico de la FAO procedía de su Programa ordinario. Esta financiación, que estaba protegida en un nivel comparable al de los últimos bienios, abarcaba todos los gastos de personal y, en promedio, alrededor del 75 % de los costos de las actividades. El motivo de dicha protección era que en reiteradas ocasiones los órganos rectores de la FAO habían reconocido la importancia decisiva de la actividad de asesoramiento científico. Aunque la FAO agradecía que se hubiera protegido su financiación, se observó que el nivel de la misma era inferior a las necesidades. La representante de la FAO informó al Comité Ejecutivo de que en el programa de asesoramiento científico la FAO y la OMS se habían centrado en la prestación de asesoramiento y habían suspendido el “mantenimiento de rutina”. Advirtió de que este enfoque ya no resultaba viable y, por tanto, se hacía necesario más apoyo sostenible para el asesoramiento científico en el Codex.
80. Se informó al Comité acerca de las dificultades de los Miembros para obtener contribuciones para actividades de asesoramiento científico debido a la falta de pruebas claras que demostraran la necesidad de fondos adicionales en esta esfera. El Comité tomó nota de que la mayor visibilidad de las actividades del Codex y la transmisión de mensajes claros de funcionarios de alto nivel de la FAO y la OMS podrían ayudar a mejorar esta situación.

Conclusión

81. El Comité Ejecutivo:
- Expresó su aprecio a la FAO y a la OMS por el apoyo científico prestado.
 - Agradeció las contribuciones extrapresupuestarias de los Miembros.

²³ CX/CAC 15/38/14.

- Destacó la importancia de la financiación para asegurar la prestación de asesoramiento científico, que resultaba crucial y esencial para el establecimiento de normas.
- Tomó nota con gran preocupación de las carencias de fondos para el asesoramiento científico, que podrían retrasar la prestación de tal asesoramiento al Codex.
- Solicitó que los miembros del Codex se comprometieran a tomar las medidas necesarias para la recaudación de fondos.
- Observó que una mayor visibilidad del Codex y un mensaje claro de alto nivel de la FAO y la OMS dirigido a los miembros del Codex podrían contribuir a la recaudación de fondos para el asesoramiento científico.

82. Alentó a la FAO y a la OMS a seguir apoyando y financiando el Codex y las actividades de asesoramiento científico conexas.

Sostenibilidad del apoyo científico al Codex (tema 6 c) del programa)

83. La representante de la OMS, al presentar este tema, recordó el documento de debate CX/CAC 14/37/12 Add.2 del último período de sesiones en el que se exponían tres opciones y la solicitud del Comité Ejecutivo de que siguieran aportándose consideraciones sobre estas.
84. En relación con la opción 1, recordó que la idea era que el programa de asesoramiento científico se sufragara también con cargo a los presupuestos ordinarios, como el presupuesto del Codex. Aunque esta parecía ser la situación ideal, solo podía ser una solución a largo plazo, ya que requería la participación activa de los miembros en los órganos rectores de la FAO y la OMS.
85. En cuanto a la opción 2 relativa a un fondo fiduciario de múltiples donantes, reiteró que los órganos rectores de ambas organizaciones habían vuelto a subrayar que no se aceptan fondos del sector privado para la labor normativa. Exhortó a los miembros a que proporcionaran información a la FAO y la OMS acerca de si un fondo fiduciario, que acepte donaciones de gobiernos y entidades que no pertenecen al sector privado, facilitaría la transferencia de fondos y pidió respuestas detalladas para ayudar a las organizaciones patrocinadoras a establecer un fondo fiduciario.
86. Con referencia a la opción 3 sobre un gravamen voluntario, recordó que los miembros habían manifestado el deseo de disponer de más tiempo para analizar este tema con sus capitales y solicitó que se formularan observaciones.
87. Puso de relieve que no solo los recursos financieros son importantes, sino también el apoyo en especie al programa a través del acceso a los conocimientos científicos. Esta era también una esfera que había adquirido una importancia crítica al aumentar las dificultades para tener acceso a expertos y pidió a los miembros que ayudasen a identificar y apoyar la participación de expertos en el programa.
88. La representante de la OMS se centró luego en las necesidades de financiación del programa de asesoramiento científico utilizando como ejemplo el ámbito de la inocuidad alimentaria y destacó la necesidad de mejorar el programa de asesoramiento científico actual, subrayando que el sistema actual ya no era sostenible y no podía ofrecer el apoyo que la labor del Codex requería. Puso de manifiesto los elementos fundamentales de un programa FAO/OMS de asesoramiento científico mejorado en materia de inocuidad de los alimentos, comparando la situación actual frente a un programa mejorado, así como la repercusión en el aumento de los recursos financieros y de personal.
89. La representante de la FAO subrayó la urgencia de la situación e instó a los miembros a prestar suma atención a las indicaciones facilitadas en el Cuadro 2 del documento, en el que se explica cómo conciben la FAO y la OMS el programa de asesoramiento científico fortalecido.
90. Los miembros reconocieron la importancia del asesoramiento científico y la necesidad de apoyar esta labor que sustenta el trabajo del Codex. Había preferencia por las opciones 1 o 2, o una combinación de estas, pero la opción 3 no era viable, ya que no eran solo los exportadores de alimentos los que se beneficiaban de la labor del Codex. Las contribuciones de este tipo ya no podían considerarse voluntarias y sería difícil obtener el apoyo político necesario para tal planteamiento. Los miembros indicaron que un fondo fiduciario facilitaría la transferencia de fondos. Se señaló también que para asegurar la financiación, era necesario aumentar la concienciación a nivel político acerca de la importancia del asesoramiento científico y la contribución a la labor del Codex. Esto podría realizarse a través de una carta formal enviada directamente a los países desde la Administración de la FAO o la OMS a fin de conseguir que se preste atención a alto nivel y se centre el interés en la necesidad de financiación.
91. Los miembros propusieron también que la FAO y la OMS consideren la posibilidad de aceptar o buscar mecanismos para recibir fondos del sector privado, o de la sociedad civil u otras organizaciones regionales o internacionales. Estos mecanismos se procuraron ya ampliamente en otras organizaciones. En este sentido,

la representante de la OMS señaló que debía haber un mensaje coherente al nivel del Codex y en los órganos de toma de decisiones de la FAO y la OMS acerca del cambio hacia una financiación proveniente del sector privado para determinados programas, ya que eran los mismos miembros los que tomaban las decisiones sobre los tipos de financiación en la FAO y la OMS y en el Codex.

92. Además, los miembros manifestaron su respaldo y su voluntad de contribuir al apoyo en especie, y la FAO y la OMS señalaron que este apoyo para fortalecer la Secretaría debe ser un compromiso a largo plazo durante varios años con objeto de resultar beneficioso para el programa de asesoramiento científico.
93. En su respuesta a las observaciones formuladas por los miembros, la representante de la FAO reiteró la urgencia de la situación y la necesidad de encontrar soluciones tanto inmediatas como a largo plazo. Una solución a corto plazo podría ser un proyecto de fondo fiduciario con una duración de 5 a 6 años que sufrague los costos tanto de la plantilla como de las actividades si hay donantes que estén dispuestos a considerar un compromiso de este tipo. Si pudiera aplicarse una solución de corto a medio plazo así, podría haber entonces tiempo para que la FAO, la OMS y los miembros siguieran investigando y promoviendo opciones a más largo plazo como las indicadas en el documento CX/CAC 14/37/12 Add.2.
94. Las representantes de la FAO y la OMS animaron a los miembros a esforzarse por buscar formas de mejorar la situación y asumir compromisos firmes, de tal manera que estos debates que se han mantenido durante largos años puedan dar lugar a resultados concretos, esto es, un programa de asesoramiento científico sostenible.

Conclusión

95. El Comité Ejecutivo dio las gracias a la FAO y la OMS por el documento y tomó nota de que el tema de la sostenibilidad del asesoramiento científico se había venido debatiendo durante largo tiempo y, en vista de la gravedad del asunto, se reconoció que era necesario emprender acciones urgentes. Se reconocieron las contribuciones en especie voluntarias de los miembros que consistían en personal cedido. Sin embargo, se señaló que la cesión debería ser un compromiso a largo plazo.
96. El Comité Ejecutivo tomó nota de que la FAO y la OMS están en proceso de elaborar una nueva visión de la sostenibilidad y la excelencia científica para el programa de asesoramiento científico. Tomó nota asimismo de la petición de la FAO y la OMS de información procedente de posibles donantes en relación con las dificultades que afrontan estos países al establecer prioridades en relación con la asignación de recursos para el programa de asesoramiento científico.
97. El Comité Ejecutivo también tomó nota de la petición de la FAO y la OMS de apoyar la participación de expertos nacionales en la provisión de asesoramiento científico.
98. El Comité Ejecutivo observó con preocupación el retraso en cuanto a la provisión de asesoramiento científico derivado de la falta de fondos.
99. Para abordar este asunto, el Comité Ejecutivo propuso que se estudiaran medios nuevos e innovadores para recaudar fondos, en particular la obtención de fondos del sector privado, y otras organizaciones internacionales gubernamentales o no gubernamentales. También se mencionó la posibilidad de trabajar con organizaciones internacionales y regionales, al tiempo que se asegura la integridad del asesoramiento científico.

RELACIONES ENTRE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES: SOLICITUDES DE CONCESIÓN A LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES DE LA CALIDAD DE OBSERVADOR EN EL CODEX (tema 7 del programa)²⁴

100. La Secretaría presentó el tema y afirmó que la Secretaría del Codex y los asesores jurídicos de la FAO y la OMS habían examinado las cuatro solicitudes contenidas en los documentos de trabajo y las habían hallado completas y admisibles. Se informó asimismo al Comité Ejecutivo de que la solicitud de la Comunidad del África Oriental se había presentado solamente a título informativo, puesto que era una organización intergubernamental respecto a la cual no se requería ninguna recomendación del CCEXEC.
101. El Comité Ejecutivo recomendó que los Directores Generales de la FAO y la OMS aprobaran las siguientes solicitudes:
- CIDCE (Centre International de Droit Comparé de l'Environnement; International Centre of Comparative Environmental Law [Centro Internacional de Derecho Comparado del Medio Ambiente])
 - ISC (International Stevia Council)
 - Europatat

²⁴ CX/EXEC 15/70/5; CRD 1 (CIDCE); CRD 2 (ISC); CRD 3 (Europatat); CRD 4 (CAO).

- CAO (Comunidad del África Oriental)

102. El Comité Ejecutivo tomó nota de que hacía varios años que no se realizaba el examen de los observadores actuales de organizaciones no gubernamentales previsto en el artículo 6 de los Principios sobre la participación de las organizaciones internacionales no gubernamentales en los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius, por lo que pidió a la Secretaría que lo llevara a cabo lo antes posible.

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (tema 8 del programa)

Asesoramiento científico al Codex y a los Estados Miembros (tema 8 a) del programa)²⁵

Asesoramiento científico al Codex²⁶

103. El representante de la OMS presentó el documento CX/CAC 15/38/16 y reiteró que debido a la falta de recursos suficientes (véase el tema 6 b) del programa) la FAO y la OMS no podrían atender todas las solicitudes del Codex de asesoramiento científico.

Conclusión

104. El Comité Ejecutivo tomó nota de la información proporcionada y de las consecuencias de la inacción respecto del mantenimiento de la financiación para el asesoramiento científico.

Actividades recientes en materia de resistencia a los antimicrobianos²⁷

105. Los representantes de la FAO y de la OMS presentaron el documento CX/CAC 15/38/16 Add.1 y recordaron las decisiones recientes adoptadas en los órganos rectores de la FAO y de la OMS en las que se abordaba la resistencia a los antimicrobianos: el Plan de acción mundial de la OMS para luchar contra la resistencia a los antimicrobianos²⁸ preparado en colaboración con la FAO y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), así como la resolución resultante adoptada por la 68.^a Asamblea Mundial de la Salud (WHA) (mayo de 2015); y la Resolución de la FAO sobre la resistencia a los antimicrobianos²⁹, adoptada por la Conferencia de la FAO (junio de 2015).

106. Los representantes señalaron que los documentos incluían una referencia específica a los textos del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos, en concreto, el *Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos* (CAC/RCP 61-2005) y las *Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos* (CAC/GL 77-2011) y pidieron a los Estados Miembros que examinaran estos textos y tomaran medidas urgentes para reducir los riesgos asociados con el uso indebido de los antimicrobianos y la resistencia a estas sustancias. El Plan de acción mundial de la OMS invita a los Estados Miembros de la OMS a elaborar planes de acción nacionales sobre la resistencia a los antimicrobianos para 2017; la orientación del Codex puede desempeñar una importante función de apoyo a los miembros en esta labor.

107. Además, los representantes señalaron a la atención del Comité Ejecutivo las tres recomendaciones formuladas en el párrafo 12.

108. La Secretaría del Codex destacó la finalidad y el alcance diferentes de los dos textos del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos: el Código de buenas prácticas que proporciona a los países un conjunto de medidas para el uso responsable y prudente de los antimicrobianos en animales productores de alimentos, elaborado por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDV) teniendo en cuenta un texto paralelo de la OIE; y las Directrices que brindan a los Estados Miembros orientación basada en la ciencia sobre los procesos y la metodología para el análisis de riesgos y su aplicación a la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos en relación con el uso no humano de agentes antimicrobianos. La Secretaría señaló que era importante que los países suministraran información sobre la forma en que estaban adoptando y utilizando estos textos, determinarían sus lagunas y evaluarían la necesidad de actualizarlos.

Conclusión

109. El Comité Ejecutivo apoyó la propuesta de que la Secretaría del Codex emitiera una carta circular pidiendo a los Estados Miembros que:

- Evaluaran en qué medida estaban adoptando y siguiendo las orientaciones del Codex vigentes y determinarían las principales lagunas en materia de fomento de la capacidad y otros desafíos que les planteara la aprobación y aplicación de estas normas.

²⁵ CX/CAC 15/38/16; CX/CAC 15/38/16 Add.1.

²⁶ CX/CAC 15/38/16.

²⁷ CX/CAC 15/38/16 Add.1.

²⁸ WHA67.25.

²⁹ C2015/28 Rev.1.

- Examinaran los textos del Codex vigentes (CAC/RCP 61-2005 y CAC/GL 77-2011) y evaluarán la necesidad de actualizarlos, teniendo en cuenta los avances realizados en este ámbito durante los últimos 10 años;
- Estudiarán la necesidad de solicitar a la FAO, la OMS y la OIE que convocasen reuniones de expertos para examinar los nuevos datos científicos relacionados con la resistencia a los antimicrobianos en la cadena trófica, incluidas las opciones de gestión del riesgo a fin de limitar la resistencia a los antimicrobianos, en apoyo de toda revisión de textos del Codex.

110. El Comité Ejecutivo pidió a la Secretaría del Codex, en colaboración con la FAO y la OMS, que analizara las respuestas a la carta circular y formulara propuestas, según procediera, con vistas a su examen en el siguiente período de sesiones de la Comisión.

Realización de actividades de capacitación de la FAO y la OMS (tema 8 b) del programa)³⁰

Suprimido (véase el tema 1 del programa)

Proyecto y Fondo fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex (tema 8 c) del programa)³¹

111. El representante de la OMS, al presentar este tema del programa, señaló que abarcaba varios asuntos, con inclusión de la evaluación final del proyecto del actual Fondo fiduciario del Codex y la propuesta de establecimiento de un mecanismo sucesor. En vista del tiempo limitado del que disponía el Comité Ejecutivo, se acordó centrarse en la formulación de comentarios sobre la propuesta de proyecto relativa al mecanismo sucesor contenida en el documento CX/CAC 15/38/18-Add.5. Los miembros recibieron seguridades de que se realizarían una exposición completa y un debate sobre la evaluación final del proyecto en la Comisión. Asimismo destacó la justificación de la decisión de la FAO y la OMS de proceder a liquidar el actual Fondo fiduciario del Codex (FFC1) y, paralelamente, a establecer el mecanismo sucesor para evitar la solución de continuidad entre los dos y de esa forma velar por la prestación continua de apoyo a los países y la financiación sin interrupciones.
112. El Administrador del Fondo fiduciario del Codex realizó una exposición en la que destacó los elementos clave de la propuesta de proyecto. La evaluación final del proyecto del FFC1 había demostrado que el Fondo había resultado importante en cuanto catalizador con objeto de que los países se familiarizasen con el proceso del Codex y a fin de destacar la significación del Codex para los países. Tanto la evaluación como el análisis de la FAO y la OMS pusieron de relieve el hecho de que seguían existiendo obstáculos a la participación plena y efectiva en el Codex y de que la mayoría de estos obstáculos eran de ámbito nacional.
113. Sobre la base de este análisis, se había definido una nueva iniciativa encaminada a proseguir la labor inconclusa del FFC1 para hacer frente a esos obstáculos y, al mismo tiempo, consolidar los avances realizados gracias al Fondo. Al pasar de centrarse en la ampliación de la participación a profundizar la labor de refuerzo de la capacidad en los países a fin de hacer frente a los obstáculos a una participación efectiva en el plano nacional, la FAO y la OMS proponían que se adoptara un enfoque basado en el desarrollo. Los países o grupos de países realizarían un autodiagnóstico de su capacidad para participar eficazmente en el Codex, con objeto de establecer los puntos fuertes y débiles y utilizar los resultados del diagnóstico a fin de guiar la preparación de solicitudes (de países individuales o grupos de países) de apoyo plurianual para actividades fundamentales con vistas a hacer frente a los principales obstáculos.
114. Un segundo canal de apoyo consistiría en capacitación y seminarios de la FAO y la OMS sobre el Codex, relacionados con las necesidades señaladas por los países en sus solicitudes o con cuestiones clave para revitalizar los comités coordinadores regionales. De esa forma, podría ofrecerse ayuda para el refuerzo de la capacidad a más países de los que recibían apoyo mediante el proceso de solicitudes individuales y sería posible centrarse mejor en los obstáculos comunes a una participación efectiva en el Codex, por ejemplo en grupos subregionales de países.
115. Se presentó el marco basado en resultados del mecanismo sucesor (FFC2), así como un calendario de las actividades que se llevarían a cabo entre la CAC38 y la CAC39 con vistas a liquidar el FFC1 y comenzar a implementar el FFC2.
116. Varios miembros observaron que la propuesta constituía una progresión lógica, ya que se basaba en el FFC1 e iba más allá de este. Se acogieron con agrado la decisión de centrarse en el plano nacional y la adopción de medidas basadas en una evaluación de las necesidades. Los miembros recalcaron la necesidad de:
- Continuar aprovechando los avances realizados mediante el FFC1.

³⁰ CX/CAC 15/38/17, CAC38/CRD4 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

³¹ CX/CAC 15/38/18, CX/CAC 15/38/18 Add.1, CX/CAC 15/38/18 Add.2, CX/CAC 15/38/18 Add.3, CX/CAC 15/38/18 Add.4, CX/CAC 15/38/18 Add.5, CX/CAC 15/38/18 Add.6.

- Seguir centrándose en la meta esencial de promover la salud pública.
- Mantener algún elemento de apoyo a la participación física.
- Establecer una distinción funcional entre las actividades de la FAO y la OMS para reforzar la capacidad respecto del Codex realizadas como parte de sus programas normales y el refuerzo de la capacidad en relación con el Codex respaldado por medio del FFC2, a fin de evitar la duplicación.
- Formular criterios de elegibilidad claros, objetivos y transparentes e ir más allá de los criterios basados exclusivamente en la renta nacional por medio de una comprensión clara de lo que se entiende por "países en transición".
- Contar con mecanismos sólidos de rendición de cuentas tanto en el plano nacional como en relación con el programa en su conjunto.

117. Asimismo se plantearon otras cuestiones y se solicitaron otras aclaraciones, tales como:

- La duración de la iniciativa propuesta: ¿son 12 años demasiado tiempo?
- La necesidad de determinar las formas de respaldar la capacidad de los países en desarrollo para generar datos en apoyo del Codex.
- La posibilidad de utilizar los conocimientos especializados sobre el Codex disponibles en muchos países y de aprovecharlos como apoyo en especie;
- información sobre la forma en que el FFC2 podría prestar apoyo a los países afectados por crisis a causa de guerras y conflictos.
- La necesidad de suministrar plantillas y más información sobre la manera en que los países pueden solicitar apoyo.
- La composición del Grupo consultivo FAO/OMS sobre el Fondo fiduciario y la conveniencia de que incluyera a representantes de los Estados miembros.
- El papel de los coordinadores regionales en el seguimiento de la implementación y a fin de velar por la rendición de cuentas.

118. En respuesta a las preguntas de los miembros, los representantes de la FAO y la OMS expusieron cuanto sigue:

- En la CAC38, la FAO y la OMS esperaban que los miembros del Codex refrendaran la orientación y el enfoque presentados en la propuesta de proyecto así como las observaciones de los países con vistas a informar la preparación del documento final del proyecto.
- Un país afectado por una crisis o por disturbios civiles podría retrasar la aplicación del FFC2 hasta que "se sintiera preparado", dentro de los 12 años de vida del Fondo.
- Todas las solicitudes se evaluarían en función de la solidez de la vía de impacto.
- El compromiso de los donantes a proporcionar financiación a largo plazo sería esencial para lograr que los países se beneficiasen del FFC2 hasta el final de su vida de 12 años y que pudieran cumplirse los contratos de apoyo plurianual concluidos con los países.
- Se velaría por la rendición de cuentas de los países mediante la aplicación de las mejores prácticas de desarrollo, en particular el establecimiento de marcos basados en resultados para las actividades de los proyectos y la realización de pagos por tramos al lograrse los resultados previstos; se velaría por la rendición de cuentas en el plano del programa y la posibilidad de corregir el rumbo del FFC2 durante su vida mediante la realización de exámenes operacionales y administrativos cada tres o cuatro años, así como de una evaluación a mitad de período y una evaluación final a cargo de evaluadores externos independientes.
- El respaldo a la participación física podría ser uno de los elementos del apoyo pero debería responder a una necesidad específica y estar integrado en una vía de impacto definida con respecto a un país.
- El FFC2 operaría con tres niveles de adopción de decisiones previos a la concesión de apoyo en respuesta a una solicitud nacional o colectiva; i) la elegibilidad, que define los países que pueden solicitar apoyo así como qué tipo de apoyo; ii) el examen técnico de las solicitudes, en el que se considera la calidad de las mismas y se determina qué países están demostrando su preparación para recibir apoyo; iii) el establecimiento de prioridades respecto de la financiación, para permitir que esta vaya a los países que más la necesiten de acuerdo con criterios adicionales.

- El apoyo del FFC2 para el refuerzo de la capacidad en relación con el Codex sería distinto del apoyo convencional de la FAO y la OMS a los países y lo complementaría. El apoyo del FFC2 permite aplicar un enfoque global y coordinado al refuerzo de la capacidad respecto del Codex. La complementariedad con los programas ordinarios de desarrollo de la capacidad de las organizaciones patrocinadoras permite a la FAO y la OMS respaldar mejor el FFC2 y garantiza que no se producirá una duplicación del apoyo a los países.
- Existiría la posibilidad de incluir la recopilación o la generación de datos en una solicitud de un país o grupo de países, pero tales actividades deberían ser muy específicas y estar orientadas a reforzar la participación en el Codex.
- Las plantillas de autodiagnóstico y los formularios de solicitud que estaban elaborando la FAO y la OMS se distribuirían a los grupos de partes interesadas antes de su finalización para asegurarse de que sean utilizables y satisfagan las necesidades de los países.
- Los oficiales de inocuidad alimentaria de la FAO y la OMS, especialmente los destinados en las oficinas regionales de ambas organizaciones, proporcionarían orientación y asistencia a lo largo del proceso de solicitud y durante la implementación en los países. Se facilitaría apoyo adicional por medio de consultorios y servicios de asistencia a los beneficiarios organizados durante las reuniones de la CAC y los comités coordinadores regionales.

Conclusión

119. El Comité Ejecutivo manifestó su gratitud y reconocimiento a la OMS y la FAO por reforzar la capacidad respecto del Codex en los países en desarrollo; asimismo expresó su agradecimiento a quienes habían hecho donaciones al Fondo.
120. El Comité Ejecutivo manifestó su reconocimiento a la OMS y la FAO por la información que habían facilitado sobre la propuesta de proyecto relativa al FFC2, y los miembros expresaron su pleno apoyo al mismo, en particular a su marco y orientación.
121. El Comité Ejecutivo manifestó su acuerdo con los conceptos de financiación plurianual y apoyo adaptado a las necesidades. No obstante, se pidió que el FFC2 también prestara asistencia a los países con miras a desarrollar la capacidad de análisis de riesgos, para que pudieran generar datos en apoyo del proceso de establecimiento de normas del Codex.
122. El Comité Ejecutivo aconsejó a la OMS y la FAO que velaran por que los avances realizados gracias al FFC1 se aprovecharan durante la implementación del FFC2 y por qué se incluyera asimismo el componente relativo a la participación. A este respecto, la FAO y la OMS aclararon que la participación también formaba parte del FFC2.
123. Los miembros aconsejaron a la OMS y la FAO que se asegurasen de que sus programas de desarrollo se integrasen en el FFC2. Las organizaciones patrocinadoras indicaron que sus programas de refuerzo de la capacidad les permitirían servir mejor al FFC2 y seguirían siendo complementarios a este y no lo duplicarían.
124. Tras señalar las metas globales de desarrollo del FFC2, los miembros indicaron que debía hacerse mayor hincapié en la mejora de la inocuidad alimentaria y la salud pública en los países en desarrollo y con economías en transición.
125. Los miembros exhortaron también a la FAO y la OMS a velar por que los criterios de elegibilidad se formularan de manera clara y transparente. A este respecto, la FAO y la OMS aclararon que habría dos tipos de apoyo: i) apoyo anual a un país, y ii) apoyo plurianual a un grupo de países.
126. Por último, el Comité Ejecutivo aconsejó a la FAO y la OMS que reconocieran también las contribuciones en especie que hicieran los miembros del Codex.

PROYECTO DE PROGRAMA PROVISIONAL DEL 39.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (tema 9 del programa)³²

127. El Comité convino en proponer que se suprimiera el tema sobre el "Plan estratégico del Codex para 2014-2019: Estado general de aplicación" del programa de los períodos de sesiones de la Comisión. Este tema figuraba hasta el momento tanto en el programa del Comité Ejecutivo como en el de la Comisión. El Comité opinó que, para evitar la duplicación del trabajo y reconocer la función estratégica del Comité Ejecutivo, el tema en cuestión debería abordarse únicamente en el seno de este, informándose luego a la Comisión de las conclusiones del CCEXEC en el informe del Presidente.

³² CX/EXEC 15/70/6.

128. Además, el Comité Ejecutivo se mostró de acuerdo con la propuesta de suprimir este tema (el proyecto de programa provisional de la Comisión) del programa del CCEXEC a partir de su siguiente reunión, debido a que las reuniones del Comité Ejecutivo se celebraban en la actualidad solo una semana antes del período de sesiones anual de la Comisión y por lo tanto no existía la posibilidad de tener en cuenta sus conclusiones.

Conclusión

129. El Comité Ejecutivo:
- Tomó nota del proyecto de programa provisional del 39º período de sesiones de la Comisión y recomendó que se eliminara el tema 6 "Plan estratégico del Codex para 2014-2019": Estado general de aplicación" del programa provisional.
 - Acordó suprimir el tema "Proyecto de programa provisional de la Comisión del Codex Alimentarius" del programa del Comité Ejecutivo.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 10 del programa)

Informe actualizado sobre la estrategia de comunicación del Codex³³

130. La Secretaría presentó el documento e invitó a los miembros a realizar observaciones.
131. Se formularon las siguientes observaciones:
- La estrategia tenía que comunicar los beneficios reales que el Codex proporciona a diversos países en un lenguaje claro y sencillo y asimismo reflejar cómo el establecimiento de normas beneficia a las exportaciones (en términos económicos).
 - En cuanto instrumento de gobernanza mundial, la estrategia debería recibir aprobación jurídica y de la Comisión antes de su puesta en práctica.
132. La representante de la OMS señaló que la Secretaría debía realizar actividades de comunicación incluso en ausencia de una estrategia formal. Este documento proporcionaba una planificación y orientación claras para esta labor. Añadió que los debates sobre el documento ofrecían una oportunidad para que los miembros señalaran las áreas importantes a su juicio, de manera que la Secretaría pudiera incorporarlas en el plan a medida que este evolucionara.
133. El Secretario confirmó que la elaboración de una estrategia de comunicación permitiría a la Secretaría formular una idea más precisa de la orientación que debería darse a las actividades de comunicación. Las contribuciones de los miembros ofrecerían también una oportunidad para centrarse en las prioridades y descubrir qué podría hacerse.
134. La representante de la OMS señaló que la definición de la "Misión" incluida en la estrategia era demasiado restrictiva. Propuso que la promoción fuese también un objetivo de la estrategia, a fin de proporcionar a los miembros los instrumentos necesarios para comunicar con las partes interesadas y ayudarles a fomentar el conocimiento de la labor del Codex, incluido el asesoramiento científico como parte integral de su labor.

Conclusión

135. El Comité Ejecutivo:
- Tomó nota de la información actualizada sobre la elaboración de la estrategia de comunicación.
 - Observó que la estrategia debía asimismo servir como instrumento de promoción.
 - Solicitó a la Secretaría que incorporase en la estrategia las observaciones formuladas en la CCEXEC70 y en el CAC38.
 - Solicitó a la Secretaría que comenzara a aplicar la estrategia en coordinación permanente con la FAO y la OMS.
 - Solicitó a la Secretaría que presentara un informe actualizado sobre los resultados preliminares de la estrategia en la próxima reunión del Comité Ejecutivo y el próximo período de sesiones de la Comisión (2016).

³³ CX/CAC 15/38/22.

Apéndice I**LIST OF PARTICIPANTS**
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**CHAIRPERSON**
PRÉSIDENT
PRESIDENTE

Mrs Awilo Ochieng Pernet
Chair, Codex Alimentarius Commission
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Division of International Affairs
Bern
Switzerland
Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

VICE-CHAIRPERSONS
VICE-PRÉSIDENT
VICEPRESIDENTE

Dr Guilherme Antonio Costa Jr
Vice Chairperson, Codex Alimentarius Commission
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios Blocc."D"
Ed. Sede 3 andar-Sala 316
CEP: 70043-900
Brazilia DF
Brazil
E-mail: guilherme.costa@agricultura.gov.br
ggguilherme@hotmail.com

Dr Yayoi Tsujiyama
Director for International Affairs
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Food Safety and Consumer Policy Division
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
Japan
Email: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Mr Mahamadou Sako
Directeur Général Adjoint
Ministère de la santé et de l'hygiène publique
Agence Nationale de la sécurité sanitaire des aliments
Centre commercial, rue 305 Quartier du Fleuve BPE; 2362
Bamako
Mali
Email: scodexmali@yahoo.fr

MEMBERS ELECTED ON A GEOGRAPHIC BASIS:
MEMBRES ÉLUS SUR UNE BASE GÉOGRAPHIQUE:
MIEMBROS ELEGIDOS SOBRE UNA BASE
GEOGRÁFICA:

AFRICA
AFRIQUE
ÁFRICA

Dr Moses Gathura Gichia
 Deputy Director of Veterinary Services
 Directorate of Veterinary Services
 State Department of Livestock
 Veterinary Research Laboratories
 P.O. Private Bag 00625
 Kangemi, Nairobi
 Kenya

Phone: +254 73 3557134
 E-mail: mosesgichia@gmail.com

Advisors to the Member for Africa

Conseillers du Membre pour l'Afrique
 Asesores del Miembro para África

Mr Malose Daniel Matlala
 Deputy Director: Inter-Agency Liaison and
 Regulatory Nutrition
 (National Codex Contact Point: South Africa)
 Department of Health
 Directorate: Food Control
 Private Bag X828, Pretoria 0001
 South Africa

Phone: +27-12 395 8789
 Fax: +27-12 395 8854
 E-mail: cacpas@health.gov.za

Prof Ardjouma Dembele
 Directeur du L.A.N.A.D.A.
 Ministère de l'Agriculture
 04 BP 612
 Abidjan 04
 Côte d'Ivoire

Phone: + 225 05 959572
 Fax: + 225 20 22 7117
 E-mail: ardjouma@yahoo.fr

ASIA
ASIE
ASIA

Ms Jing Tian
 Associate Professor
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
 100022 Beijing
 China

Phone: 8610-52165402
 Fax: 8610-52165408
 E-mail: tianjing@cfsa.net.cn

Advisors to the Member for Asia

Conseillers du Membre pour l'Asie
 Asesores del Miembro para Asia

Ms Shamsinar Abdul Talib
 Director
 Ministry of Health Malaysia
 Food Safety and Quality Division
 Level 3, Block E7, Parcel E, Federal
 Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya
 Malaysia

E-mail: shamsinar@moh.gov.my

EUROPE
EUROPE
EUROPA

Ms Sophie Charlot
 Point de Contact du Codex
 Premier Ministre-Secrétariat Général des Affaires
 Européennes
 68, rue de Bellechasse
 75700 Paris
 France

Phone: +33 1 44 87 16 03
 E-mail: sophie.charlot@sgae.gouv.fr
 sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr

Advisors to the Member for Europe

Conseillers du Membre pour l'Europe
 Asesores del Miembro para Europa

Mrs Sarah Haurert
 Chargée de Mission
 Ministry of Health
 Service de la sécurité alimentaire
 Luxembourg

E-mail: sarah.haurert@ms.etat.lu

Mrs Vigdis S. Veum Møllersen
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway

E-mail:
 Vigdis.S.Veum.Mollersen@mattilsynet.no

LATIN AMERICA AND THE CARIBBEAN
AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES
AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Dr Linnette Peters
 Policy and Programme Director
 Veterinary Public Health Division
 Ministry of Health
 10/16 Grenada Way
 Kingston 10
 Jamaica

Phone: +876 317 7872
 E-mail: petersl@moh.gov.jm

Advisor to the Member for Latin America and the Caribbean

Conseiller du Membre pour l'Amérique Latine et les Caraïbes
Asesore del Miembro para América Latina y el Caribe

Dr Michel Leporati
Executive Secretary
Chilean Food Quality and Safety Agency
Nueva York 17, Piso 4, Santiago, Chile
Chile

Phone: (56-2)27979900
E-mail: michel.leporati@achipia.gob.cl

NEAR EAST

PROCHE-ORIENT
CERCANO ORIENTE

Mr Mohmed Badi Klibi
Directeur Général-
Ministère de l'industrie, de l'énergie et des mines
Centre Technique de l'Agro Alimentaire
12, rue de l'usine – Charguia 2
2035 Tunis
Tunisia

Phone: +216 71940358
Fax: +216 71941080
E-mail: dg@ctaa.com.tn or
codextunisie@ctaa.com.tn

Advisor to the Member for Near East

Conseiller du Membre pour le Proche-Orient
Asesore del Miembro para Medio-Oriente

Dr Mohammad Hossein Shojaee Aliabadi
Senior Scientific Adviser of Institute of Standard &
Industrial Research of Iran (ISIRI)
Farough Life Sciences Research Laboratory
Director and Laboratory Manager
Iran (Islamic Republic of)

Tel: +0989121591766
E-mail: faroughlab@gmail.com

NORTH AMERICA

AMÉRIQUE DU NORD
AMÉRICA DEL NORTE

Mrs Karen McIntyre
Director General
Health Canada
Food Directorate
251 Sir Frederick Banting Driveway
K1A 0K9 Ottawa
Canada

Tel: 613-957-1820
E-mail: Karen.McIntyre@hc-sc.gc.ca

Advisors to the Member for North America

Conseillers du Membre pour l'Amérique du Nord
Asesores del Miembro para América del Norte

Ms Mary Frances Lowe
U.S. Codex Manager
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Ave S.W.
Washington, DC 20250
USA

Phone: +1 202 205 7740
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: MaryFrances.Lowe@fsis.usda.gov

Ms Nancy Ing
Regulatory Policy and Risk Management Specialist
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway AL 2204C
K1A0K9 Ottawa
Canada

Phone: +1 613-941-5163
Fax: +1 613-941-3537
E-mail: Nancy.ing@hc-sc.gc.ca

SOUTH WEST PACIFIC

PACIFIQUE SUD-OUEST
PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

Mr Raj Rajasekar
Senior Programme Manager (Codex)
Ministry for Primary Industries
International Policy
Pastorale House 25, The Terrace
P.O. Box 2526
Wellington 6140
New Zealand

Phone: +64 4 894 2576
Fax: +64 4 894 2583
E-mail: raj.rajasekar@mpi.govt.nz

Advisors to the Member for South West Pacific

Conseillers du Membre pour le Sud-Ouest
Asesores del Miembro para Sud-Oeste del Pacífico

Mrs Ann Backhouse
Director
Codex International Standards
Department of Agriculture
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Australia

E-mail: ann.backhouse@agriculture.gov.au

Mr Greg Read
First Assistant Secretary
Export Division
Department of Agriculture
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Australia

E-mail: greg.read@agriculture.gov.au

**COORDINATORS:
COORDONNATEURS:
COORDINADORES:**

COORDINATOR FOR AFRICA

Coordonnateur pour l'Afrique
Coordinador para África

Mr Médi MOUNGUI
Représentant permanent adjoint auprès de la FAO
Ambassade de la République du Cameroun
Via Siracusa, 4-6
00161, Rome
Phone: +39 06 4403544
Fax: +39 06 4403644
E-mail: medimoungui@yahoo.fr

COORDINATOR FOR ASIA

Coordonnateur pour l'Asie
Coordinador para Asia

Mr Pisan Pongsapitch
Deputy Secretary General
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road
Ladyao
Chatuchak
10900 Bangkok
Thailand
Tel: 66-2-5613707
Fax: 66-2-5613712
E-mail: pisanp@yahoo.com or
pisanp@acfs.go.th

COORDINATOR FOR EUROPE

Coordonnateur pour l'Europe
Coordinador para Europa

Mr Martijn Weijtens
CCEURO Chair
Ministry of Economic Affairs
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Netherlands
Phone: +31 70 3798950
Email: info@codexalimentarius.nl

**COORDINATOR FOR LATIN AMERICA AND THE
CARIBBEAN**

Coordonnateur pour l'Amérique Latine et les Caraïbes
Coordinador para América Latina y el Caribe

Sra Carmen Tatiana Cruz Ramirez
Jefe del departamento del Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación
Técnica
San José, Costa Rica,
400 m Oeste de la Contraloría General de la República
en Sabana Sur
Costa Rica
Phone: +506 2596 1495 ext. 263
Fax: +506 291 2015
E-mail: tcruz@meic.go.cr
tatiana.cruzramirez17@gmail.com

COORDINATOR FOR NEAR EAST

Coordonnateur pour le Proche-Orient
Coordinador para el Cercano Oriente

Eng Marlam Eid
Ministry of Agriculture
Agro-Industries Department
Beirut
Lebanon
Phone: +96 11 824100
Fax: +96 11 824100
E-mail: meid@agriculture.gov.lb

**COORDINATOR FOR NORTH AMERICA
AND THE SOUTH WEST PACIFIC**

Coordonnateur pour l'Amérique du nord et le Pacifique
sud-ouest
Coordinador para América del Norte
y el Pacífico Sudoccidental

Dr Vele Pat Ila'ava
Chairman CCNASWP & Regional Coordinator and
Secretary Department of Agriculture & Livestock
P. O. Box 2033 Konedobu, NCD Port Moresby
Papua New Guinea
Phone: +675 321 3302
Fax: +675 321 2236
E-mail: vpilaava100261@gmail.com

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Organisation mondiale de la santé (OMS)
Organización Mundial de la Salud (OMS)

Mr Keiji Fukuda
Assistant Director-General
World Health Organization (WHO)
Health Security and Environment
20, Avenue Appia
Ch-1211 Geneva 27
Phone: +41 22 791 3871
Fax: +41 22 791 4807
Email: fukudak@who.int

Dr Kazuaki Miyagishima
Director
Department of Food Safety and Zoonoses
World Health Organization (WHO)
20, Avenue Appia, CH-1211
Geneva 27
Switzerland
Phone: + 41 22 791 27 73
Fax: +41 22 791 48 07
E-mail: miyagishimak@who.int

Dr Angelika Tritscher
Coordinator
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
World Health Organization (WHO)
20 Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Phone: +41 22 791 3569
Fax: +41 22 791 4807
E-mail: tritschera@who.int

Mrs Catherine Mulholland
 Technical Officer
 Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
 World Health Organization (WHO)
 20 Avenue Appia
 CH-1211 Geneva 27
 Switzerland
 Phone: +41 22 791 3080
 Fax: +41 22 791 4807
 E-mail: mulhollandc@who.int

Dr Chizuru Nishida
 Coordinator
 Nutrition Policy & Scientific Advice
 World Health Organization (WHO)
 20 Avenue Appia
 CH-1211 Geneva 27
 Switzerland
 Phone: +41 22 791 3317
 E-mail: nishidac@who.int

Dr Rei Nakagawa
 Technical officer
 World Health Organization (WHO)
 Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
 20 Avenue Appia
 1211 Geneva 27
 Switzerland
 Phone: +41 22 791 3640
 Fax: +41 22 791 4807
 Email: nakagawar@who.int

Dr Jong Soo Kim
 Scientist
 Risk Assessment and Management
 World Health Organization (WHO)
 20 Avenue Appia
 CH-1211 Geneva 27
 Switzerland
 Phone: +41 22 791 3604
 E-mail: kimjo@who.int

WHO LEGAL OFFICE

Bureau juridique de l'OMS
 Oficina Jurídica de la OMS

Mrs Florencia Monica Celasco
 Legal Officer
 Office of the Legal Counsel
 World Health Organization (WHO)
 20 Avenue Appia
 1211 Geneva 27
 Switzerland
 Phone: 4122791 4006
 Email: celascof@who.int

Mrs Claudia Nannini
 Associate Legal Officer
 Office of the Legal Counsel
 World Health Organization (WHO)
 20 Avenue Appia
 1211 Geneva 27
 Switzerland
 Phone: 41227913680
 Email: nanninic@who.int

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)

Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)
 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

Dr Renata Clarke
 Head, Food Safety and Quality Unit
 Agriculture and Consumer Protection Department
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Phone: +39 06 5705 2010
 E-mail: renata.clarke@fao.org

CODEX SECRETARIAT

Secrétariat du Codex
 Secretaría del Codex

Mr Tom Heilandt
 Secretary of the Codex Alimentarius Commission
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Phone: +39 06 5705 4384
 E-mail: tom.heilandt@fao.org

Ms Annamaria Bruno
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Phone: +39 06 5705 6254
 E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Mr Sebastian Hielm
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Phone: +39 06 5705 4821
 E-mail: sebastian.hielm@fao.org

Ms Gracia Brisco
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Phone: +39 06 5705 2700
 E-mail: gracia.brisco@fao.org

Ms Verna Carolissen-Mackay
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Phone: +39 06 5705 5629
 E-mail: verna.carolissen@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy

Phone: +39 065705 6626
E-mail: patrick.sekitoleko@fao.org

Mrs Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy

Phone: +39 065705 3218
E-mail: lingping.zhang@fao.org

Mr KyoungMo Kang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy

Phone: +39 065705 4796
E-mail: kyoungmo.kang@fao.org

Ms Takako Yano
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy

Phone: +39 065705 5868
E-mail: takako.yano@fao.org

Mr David Massey
Consultant
Codex Secretariat
E-mail: david.massey@fao.org

Dr Yongxiang Fan
Consultant
Codex Secretariat
E-mail: fan.yongxiang@fao.org

Programa provisional genérico de los CCR

Tema	Asunto
1	Aprobación del programa
2	Discurso principal y debate sobre el tema prioritario de interés regional y el desafío común
3	Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex
4	Situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en los países de la región
5	Utilización de las normas del Codex en la región
6	Seguimiento de la aplicación del Plan estratégico del Codex
7	Labor del Codex pertinente para la región
8	Temas relacionados con la elaboración o la revisión de normas regionales específicas <ul style="list-style-type: none"> - Anteproyecto... -
9	Nombramiento del Coordinador
10	Labor futura <ul style="list-style-type: none"> • Determinación de las necesidades de las regiones y establecimiento de prioridades entre ellas • Posible necesidad de elaborar normas regionales o pertinencia de las normas regionales existentes
11	Asuntos varios
12	Fecha y lugar del siguiente período de sesiones
13	Aprobación del informe

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel. (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail. codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP14/FFV

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

37.ª período de sesiones
Ginebra, Suiza, 14 – 18 de julio de 2014

INFORME DE LA 18.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Phuket, Tailandia,
24 – 28 de febrero de 2014

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel. (+39) 06 57051 - Fax. (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/95.2

CL 2014/7-FFV
Marzo de 2014

PARA: - Puntos de Contacto del Codex
- Organizaciones Internacionales Interesadas

DE: Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Fax: +39 (06) 5705 5609
Correo electrónico: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla 00153,
Roma, Italia

ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 18.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y
HORTALIZAS FRESCAS (REP14/FFV)

El informe de la 18.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas será considerado por el 37.º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 14 - 18 de julio de 2014).

PARTE A: ASUNTOS PARA SU ADOPCIÓN POR EL 37.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Proyectos y anteproyectos de norma en el Trámite 8 y 5/8 (con omisión de los Trámites 6/7) del Procedimiento

1. Proyecto de Norma para las Frutas de la Pasión en el Trámite 8 (párr. 35 y Apéndice II).
2. Anteproyecto de Norma para el Durión en el Trámite 5/8 (párr. 39 y Apéndice III).
3. Anteproyecto de Norma para la Okra en el Trámite 5/8 (párr. 43 y Apéndice IV).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar comentarios sobre los proyectos y anteproyectos de norma mencionados anteriormente, deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines (Parte 3 – Procedimiento Uniforme para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), *de preferencia por correo electrónico* a la dirección mencionada, **antes del 31 de mayo de 2014**.

PARTE B: SOLICITUD DE COMENTARIOS E INFORMACIÓN

4. Propuestas para nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas (ALINORM 10/33/35, párr. 121, REP14/FFV, párr. 57)

Los gobiernos que deseen proponer nuevos trabajos para normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (Parte 2 – Revisión Crítica, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), *de preferencia por correo electrónico* a la dirección mencionada, **antes del 28 de febrero de 2015**.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 18.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS PARA SER CONSIDERADOS POR EL 37.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Adopción de proyectos y anteproyectos de normas

El Comité acordó enviar el proyecto de Norma para las Frutas de la Pasión para su adopción en el Trámite 8 (párr. 35 y Apéndice II) y los anteproyectos de Normas para el Durión y la Okra para su adopción en el Trámite 5/8 con omisión de los Trámite 6 y 7 (párrs. 39, 43 y Apéndices III, IV).

Aprobación del nuevos trabajos

El Comité acordó solicitar la aprobación de la Comisión para nuevos trabajos sobre normas para la papa de consumo, el ajo, la berenjena y el kiwi (párrs. 53, 56 y Apéndices V, VI, VII y VIII).

Otros asuntos para acción de la Comisión

El Comité removió la referencia a la CEPE de su Mandato y lo envió a la Comisión para su adopción.

Otros asuntos de interés para la Comisión

El Comité:

- observó cuestiones provenientes de la Comisión pertinentes a sus trabajos así como los resultados y trabajos en curso sobre frutas y hortalizas frescas en organizaciones internacionales pertinentes y acordó: (i) Incorporar una referencia al *Código de Prácticas para reducir el Ácido Cinahídrico (HCN) en la Yuca (Mandioca) y los Productos de Yuca* en la sección de contaminantes de las *Normas para la Yuca (Mandioca) Dulce y Yuca (Mandioca) Amarga*; (ii) que las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas deberían considerarse en el contexto del modelo general; (iii) informar al Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias que los trabajos sobre el pimentón en polvo no estaba dentro de su Mandato; y (iv) que sería prematuro analizar las diferencias entre las normas del Codex y de la CEPE para determinar la necesidad de revisar las normas correspondientes del Codex (párrs. 10, 11, 14, 17, 20, 22, 23-25);
- retuvo los requisitos de madurez en la Norma para las Uvas de Mesa (párr. 48); y
- acordó continuar el debate sobre la propuesta de modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas en base a un borrador preparado por el Secretariado del Codex y las recomendaciones sobre algunas cuestiones claves presentadas en un documento por separado (párrs. 67-69 y Apéndice X).

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES.....	página iii
INFORME DE LA 18.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.....	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS.....	página 10
	Párrafos
INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2-8
ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa).....	9
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del programa)	10-19
CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del programa)	
– Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)	20-22
– Organización para la Cooperación y el desarrollo Económico (OCDE)	23-25
NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa).....	26
PROYECTO DE NORMA PARA LA GRANADILLA (Tema 3 del programa).....	27-35
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN (Tema 4 del programa).....	36-39
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA OKRA (Tema 5 del programa)	40-43
EXAMEN DE LOS REQUISITOS DE MADUREZ EN LA NORMA PARA LAS UVAS DE MESA (Tema 6 del programa)	44-48
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA UNA NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO (Tema 7 del programa)	49-54
PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 8 del programa).....	55-57
EXAMEN DEL MANDATO DEL COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 9 del programa)	58-62
PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 10 del programa).....	63-69
OTROS ASUNTOS (Tema 11 del programa)	70
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa).....	71-73
APÉNDICES	Páginas
Apéndice I: Lista de Participantes.....	11
Apéndice II: Proyecto de Norma para las Frutas de la Pasión.....	20
Apéndice III: Anteproyecto de Norma para el Durión	24
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma para la Okra.....	27
Apéndice V: Propuesta para una nueva Norma para la Papa de Consumo	30
Apéndice VI: Propuesta para una nueva Norma para el Ajo	35
Apéndice VII: Propuesta para una nueva Norma para las Berenjenas	40
Apéndice VIII: Propuesta para una nueva Norma para el Kiwi	45
Apéndice IX: Mandato revisado del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas	48
Apéndice X: Propuesta de modelo general para las Normas para Frutas y Hortalizas Frescas.....	49

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su 18.^a Reunión en Phuket (Tailandia) del 24 al 28 de febrero de 2014, ante la amable invitación de los Gobiernos de México y Tailandia. La Reunión fue presidida por el Sr. Alberto Ulises Esteban Marina, Director General de Normas de la Secretaría de Economía de México y copresidida por el Sr. Pisan Pongsapitch, Sub-Secretario General de la Oficina Nacional de Productos Agrícolas y Normas para Alimentos del Ministerio de Agricultura y Cooperativas de Tailandia. La Sesión contó con la participación de 37 Países Miembro, una Organización Miembro y 3 Observadores pertenecientes a 1 organización internacional. Se incluye la lista de participantes en el Apéndice I.

INAUGURACIÓN DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Alberto Ulises Esteban Marina, Presidente del CCFFV, dio la bienvenida a los participantes y subrayó la importancia de la normalización como una forma de facilitar el comercio internacional a través de la eliminación de barreras técnicas. El Presidente mencionó también que dentro del mundo globalizado, la participación en el desarrollo de las normas del Codex ayuda a asegurar la salud pública y las prácticas equitativas de comercio. El Presidente reafirmó el compromiso del CCFFV para ayudar a los países a cumplir con los desafíos que se presenten debido a la creciente demanda de alimentos en el mundo.

3. El Sr. Somkeit Sangkaosutthiruk, Gobernador adjunto de la Provincia de Phuket, dio la bienvenida a los participantes y agradeció a los Secretariados de México y Tailandia por haber elegido Phuket como sede de la 18.^o reunión del CCFFV. El gobernador adjunto mencionó que Phuket era famosa no solamente por sus atractivos naturales sino también por la producción agrícola, en particular de piña y nuez de anacardo, las cuales son una parte importante de la economía de la región. Deseó un gran éxito a los delegados en sus deliberaciones y les alentó a encontrar tiempo para disfrutar de la comida, la cultura y las artesanías de la región de Phuket.

4. El Sr. Hiroyuhi Konuma, Director General Adjunto de la FAO y Representante Regional de la región Asia-Pacífico, felicitó a México y a Tailandia por ser los anfitriones de la reunión, subrayando que esta era la primera reunión del CCFFV que se celebraba fuera de México. El Sr. Konuma mencionó que la demanda global de frutas y hortalizas generaría oportunidades nuevas para los productores pobres en los países en desarrollo y subrayó la importancia de las normas del Codex para mejorar la calidad y la inocuidad alimentaria y para facilitar el acceso al mercado. Informó al Comité acerca de las actividades para el desarrollo de habilidades de la FAO para promover la calidad e inocuidad alimentaria y acerca de las actividades del Codex.

5. La Dra. Dubravka Selenic Minet, Directora del Área Médica, de la Oficina Nacional de la OMS para Tailandia, subrayó la importancia de la región Asiática en el comercio de alimentos y el aumento significativo de producción de alimentos en la región a lo largo de los años. La Dra. Dubravka mencionó el creciente reconocimiento entre países a la importancia del Codex para proteger la salud del consumidor y asegurar las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Ella subrayó la ayuda que la OMS, en colaboración con la FAO, está proporcionando a los países para permitirles aprovechar al máximo las actividades del Codex y el apoyo del Fondo Fiduciario del Codex para que los países en desarrollo participen de manera efectiva en los trabajos del Codex.

6. El Sr. Jorge Chen Charpentier, Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de México ante el Reino de Tailandia, al dar la bienvenida a los delegados, manifestó que se requieren esfuerzos constantes para tener una mayor difusión de las normas alrededor del mundo. El Sr. Chen Charpentier observó la importancia de incluir a más países en las actividades de normalización y puso especial énfasis en la necesidad de inclusión de las economías emergentes y de una participación más equilibrada en esta labor.

7. La Dra. Jirawan Yamprayoon, Subsecretaria Permanente, Ministro de Agricultura y Cooperativas, Reino de Tailandia, dio la bienvenida a los delegados de Tailandia. En su discurso de inauguración, la Dra. Yamprayoon enfatizó la importancia del Codex al establecer las normas para asegurar la inocuidad alimentaria y las prácticas justas en el comercio de los alimentos así como el importante apoyo al trabajo del CCFFV para el comercio global de frutas y hortalizas frescas que crece cada vez con mayor rapidez. Durante sus conclusiones, ella mencionó la importancia de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas para facilitar la movilización global de frutas y hortalizas frescas de calidad y deseó a los delegados una estancia placentera y una reunión exitosa en Phuket.

División de Competencias

8. El comité mencionó la división de competencias¹ entre la Unión Europea y sus Estados Miembro, de conformidad con el párrafo 5, Regla II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

¹ CRD 1(División de las Competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros).

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

9. El Comité adoptó la Agenda Provisional como la Agenda para la Sesión y acordó establecer un Grupo de Trabajo dentro de la sesión dirigido por Australia, con la asistencia de la India y los Estados Unidos de América para: (i) Priorizar nuevas propuestas de trabajo presentadas en respuesta al CL 2013/21-FFV; y (ii) Revisar, en caso de ser necesario, los documentos de proyecto para aquellas propuestas que tengan mayor prioridad, tomando en cuenta los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos y los Lineamientos para la Aplicación de Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos (Criterios Aplicables a los Productos)*³ y el estatus de trabajo del Comité. La Delegación de la India expresó su interés en la elaboración de una nueva norma para la palmera datilera.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a de la Agenda)⁴

10. El Comité mencionó sobre las decisiones y discusiones de la 36.ª Reunión de la Comisión (julio 2013) en relación a su trabajo, y que los asuntos comentados por la Comisión se considerarían en los temas relevantes de la agenda. En particular, se comentó lo siguiente: la aprobación final del Proyecto de Norma y la reserva de Tailandia sobre la descomposición (Tema 10 de la Agenda); la aprobación del Anteproyecto de Norma para la Granadilla en el Trámite 5 (Tema 3 de la Agenda); la aprobación de un nuevo trabajo sobre una Norma para la Okra (Tema 5 de la Agenda); y la petición de la Comisión para presentar un documento de proyecto claro de un nuevo trabajo sobre una Norma para la Papa de Consumo con un alcance bien definido (Tema 7 de la Agenda).

11. Así mismo, el Comité mencionó información concerniente al trabajo del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en relación con las disposiciones de aditivos alimentarios en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) (NGAA) que surgieron del CCFA 45 (marzo 2013), y los asuntos relacionados con las disposiciones de aditivos alimentarios en las normas para frutas y hortalizas frescas, los cuales se considerarían en el contexto de la discusión sobre el Modelo (Tema 10 de la Agenda).

12. El Comité consideró otros asuntos que surgieron de la 36.ª Reunión de la Comisión y de otros Comités del Codex tales como:

Ácido Hidrociánico en la yuca y productos derivados de la yuca

13. El Comité mencionó que la Comisión acordó interrumpir el trabajo sobre el desarrollo de los niveles máximos (LMs) de ácido hidrociánico (HCN) en la yuca y los productos derivados de la yuca. El Comité también mencionó que posterior a esta decisión, la Comisión acordó alinear la sección sobre contaminantes de la *Norma para la Yuca (Mandioca) Dulce* (CODEX STAN 238-2003) con la sección correspondiente de la *Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga* (CODEX STAN 300-2010) al hacer referencia a los LMs del HCN según la legislación nacional del país importador.

14. El Comité mencionó a su vez que la Comisión había aprobado el *Código de Prácticas para Reducir el Ácido Cianhídrico (Hcn) en la Yuca (Mandioca) y los Productos de Yuca* (CAC/RCP 73-2013). En vista de lo anterior, el Comité acordó agregar una referencia a este Código en la sección sobre contaminantes de las normas para la yuca dulce y la dulce amarga.

Trabajo nuevo sobre la paprika

15. El Comité consideró la solicitud de la 1a. Reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) (febrero 2014) para aclarar si la paprika estaba incluida en el plan de trabajo del CCFFV y el Comité sobre Frutas y Hortalizas Procesadas (CCPFV) y mencionó que el CCSCH consideraría la propuesta para un trabajo nuevo sobre la paprika en su 2.ª Reunión. Reunión desde el punto de vista de las recomendaciones del CCFFV del CCPFV.

16. Las delegaciones señalaron que la paprika no era un producto fresco y por lo tanto, se encontraba fuera del mandato del CCFFV. También mencionaron que la *Norma para el Pimiento* (CODEX STAN 307-2011) se aplica a las variedades comerciales del pimiento cultivado a partir de *Capsicum* spp. de la familia *Solanaceae*, para ser suministrado fresco al consumidor, mientras que los pimientos para el procesamiento industrial fueron excluidos. Además consideraron que el trabajo sobre el pimiento seco estaba dentro de la competencia del CCPFV, mientras el trabajo sobre la paprika en polvo estaba dentro de la competencia del CCSCH. Asimismo se sugirió que la propuesta para un trabajo nuevo aclararía que la norma aplique a la paprika en polvo como un producto industrial.

Conclusión

17. El Comité acordó informar al CCSCH que el CCFFV se centraría en las frutas y hortalizas frescas, y que el trabajo sobre la paprika en polvo quedaría fuera de su mandato.

² CX/FFV 14/18/1

³ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección II Elaboración de Normas y Textos Afines

⁴ CX/FFV 14/18/2, CX/FFV 14/18/2 Add 1

Otros Asuntos

18 El Comité mencionó adicionalmente que el CCSC se reuniría cada 18 meses y que, al planear su calendario, el Comité prestará la debida atención para asegurar un intervalo adecuado entre las reuniones del CCFFV, permitiendo así la participación de las delegaciones en ambas reuniones.⁵

CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS (Tema 2b del Programa)⁶

19. El Comité tomo nota de la información proporcionada por el Observador de la CEPE y el Observador de la OCDE sobre los principales temas de interés relacionados con su trabajo, los cuales son derivados de las reuniones del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas y su Sección Especializada sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas y la Reunión Plenaria del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas posterior a la última reunión Comité como sigue:

COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONALES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

20. El Observador de la CEPE informó al Comité sobre las nuevas y revisadas normas de la CEPE que fueron aprobadas por el Grupo de Trabajo en 2012 y 2013. Así mismo, se terminaron los folletos explicativos (piña y chiles frescos) y se inició el trabajo sobre un folleto para el caqui. El Observador informó además sobre un proyecto para el desarrollo de habilidades iniciado recientemente que se está llevando a cabo con la colaboración de la Oficina para Europa y Asia Central de la FAO. La primera actividad relativa a este proyecto se planeó para septiembre de 2014 en la Ex República Yugoslava de Macedonia.

Revisión de las Normas de la CEPE relativas al trabajo del CCFFV

21. El Comité recordó que en su 17.ª Reunión había acordado discutir la probable revisión de las normas del Codex derivada de la revisión de las normas de la CEPE correspondientes con base en información pertinente proporcionada por el Secretariado de la CEPE en esta Reunión⁷. El Comité observó que la CEPE había elaborado una comparación detallada de las diferencias entre cuatro normas de la CEPE revisadas recientemente (chiles, mangos, tomates y piñas) y las normas pertinentes del CODEX, como se muestra en el Anexo de la Parte I de CX/FFV 14/18/3.

22. El Comité agradeció al Secretariado de la CEPE por la información proporcionada, pero acordó que sería prematuro analizar estas diferencias para determinar la necesidad de revisar las normas del Codex antes mencionadas debido a que los países necesitan más tiempo para familiarizarse con las normas de la CEPE revisadas y considerar el calendario de trabajo del Comité.

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE)

23. El Observador de la OCDE informó al Comité sobre las acciones y las actividades implementadas en 2012 y 2013. El Observador hizo énfasis en la voluntad del Régimen de la OCDE de mantener y fortalecer aún más la colaboración y la cooperación con el CCFFV en actividades complementarias al trabajo de normalización del Comité.

24. El Observador hizo notar que en la 72.ª Reunión Plenaria del Régimen de la OCDE (Diciembre de 2013) se acordó aplicar la *Norma para la Granada* (CODEX STAN 310-2013) y, trabajando estrechamente con el Secretariado del Codex y los miembros del Codex, se desarrolló un Folleto Explicativo de la OCDE sobre la Granada en el 2013, el primero folleto de la OCDE con base en una norma del Codex.

25. A este respecto, el Observador informó sobre un Evento Especial sobre la Granada⁸, organizado por los Secretariados del Codex y de la OCDE durante la presente Reunión con el fin de presentar el folleto de la OCDE sobre la granada, y proporcionó información a los delegados sobre el trabajo de la OCDE y el Codex en el área de frutas y hortalizas. El Observador hizo notar además que el Evento Especial será una buena oportunidad para que los delegados del CCFFV debatan sobre la posible colaboración en el futuro y las áreas de cooperación del Codex y la OCDE.

NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c de la Agenda)⁹

26. El Comité mencionó que los textos de la CEPE se pusieron a la disposición para su uso como referencia para el desarrollo de normas, tal y como lo indicó el Comité Ejecutivo del Codex. El Comité acordó que se consideraría el Modelo General de la CEPE durante la discusión del tema 10 de la Agenda.

⁵ REP14/SCH, PARR 29

⁶ CX/FFV 14/18/3, CRD 4 (México)

⁷ REP13/FFV párrafo 127

⁸ CRD 19 (Resultado del Evento Especial sobre la Granada)

⁹ CX/FFV 14/18/4.

PROYECTO DE NORMA PARA GRANADILLA (Tema 3 de la Agenda)¹⁰

27. El comité informó que la Comisión había aprobado la norma en el Trámite 5 con el alcance limitado a la granadilla, como se había propuesto originalmente y también indicó que cualquier delegación podría hacer comentarios sobre las propuestas concernientes a la incorporación de otras especies de pasifloras en la presente reunión del CCFFV.

28. El Comité mencionó que en su última reunión se había discutido sobre la posibilidad de ampliar el alcance de la norma a otras especies de pasifloras de amplia comercialización, como la fruta de la pasión morada y la amarilla pero que no se había alcanzado ningún consenso al respecto. El Comité también informó de que varios miembros habían planteado esta cuestión en las reuniones de 2013 del Comité Ejecutivo y la Comisión, desde la cual se remitió el asunto al Comité para su mayor consideración.

29. Las Delegaciones a favor de limitar el alcance de la norma a la granadilla indicaron que ya se contaba con un avance considerable en cuanto a las cuestiones técnicas relativas a la granadilla y que la ampliación del alcance de la norma, de manera que cubriera otras especies que se comercializan, podría retrasar la finalización de la misma. Asimismo, mencionaron que en esos casos el Comité había elaborado normas únicas para diversos frutos cítricos (Ej. naranja, toronja, pomelo, etc.) y la yuca (es decir, las variedades amargas y dulces).

30. Las delegaciones que apoyaron la extensión del alcance de la norma hacia otras especies de pasifloras de amplia comercialización, indicaron que: i) esto garantizaría uso más eficiente del tiempo y los recursos del Comité pues evitaría una revisión de la norma en años futuros; ii) una norma general para las frutas de la pasión sería mucho más accesible para el usuario y más fácil de aplicar; iii) el comercio de la granadilla no representaba más del 10% del comercio de este producto; iv) la ampliación del alcance de la norma no incluiría tantos cambios ni mayores retrasos para su finalización, y v) que el alcance de la misma debería ampliarse como mínimo a las dos especies más comercializadas de pasifloras; es decir, a la púrpura y la amarilla, que, aunadas a la granadilla, representan aproximadamente el 90% del comercio de este producto.

31. Basándose en la discusión anterior y las observaciones recibidas, el Comité acordó ampliar el alcance de la norma y establecer un Grupo de Trabajo paralelo a la reunión, dirigido por los Estados Unidos de América para que revisara las secciones de la norma para incluir otras especies de pasifloras, en particular la amarilla y la púrpura.

32. Posteriormente a las deliberaciones del Grupo de Trabajo, el Comité aprobó las modificaciones propuestas que tendrían principalmente un efecto en el alcance (inclusión de las especies moradas y amarillas, así como sus híbridos), los requisitos mínimos (presencia del pedúnculo- a excepción de la granadilla y la presencia de hundimiento superficial- relevante para la granadilla); clasificación por calibre (introducción de otros métodos de clasificación por calibre para reflejar las prácticas comerciales vigentes, al mismo tiempo que se proporciona flexibilidad en la aplicación de los diferentes métodos de clasificación por calibre); etiquetado (nombre del producto (envases para venta al por menor/no destinados para venta al por menor)- inclusión de los nombres de las dos especies adicionales así como la identificación comercial - declaración de los diferentes métodos de clasificación por calibre); y eliminación del término "golden" cuando corresponda..

33. Con respecto a las tablas de clasificación por calibres, el Comité acordó aplicar el mismo método que en las otras normas de frutas y hortalizas frescas para evitar vacíos en los rangos de calibre (uso de los símbolos de igual, menor/mayor que). Asimismo, el Comité convino en conservar un calibre mínimo de 56 mm para la granadilla con el fin de reflejar las prácticas comerciales actuales y no definir un calibre máximo y mínimo para otras especies de pasifloras con el propósito de permitir la innovación en prácticas agrícolas (fitomejoramiento). En este sentido, se indicó que la norma debería reflejar las prácticas industriales y comerciales actuales con el propósito de evitar prácticas comerciales desleales y de manera que la norma pudiera revisarse utilizando los avances científicos y tecnológicos para reflejar las nuevas prácticas de mercado.

Conclusión

34. El Comité mencionó que todos los comentarios habían sido abordados y no habían quedado puntos pendientes y, por lo tanto, acordó que el documento estaba listo para continuar con el Procedimiento del Trámite.

ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA PARA GRANADILLA

35. El Comité acordó enviar el proyecto de Norma para las Frutas de la Pasión con el cambio de nombre para su aprobación en el Trámite 8 por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN (Tema 4 de la Agenda)¹¹

36. La Delegación de Tailandia, como país líder, proporcionó un resumen de la labor del Grupo de Trabajo electrónico (EWG) sobre la norma para el durión y enfatizó los puntos clave de discusión, así como las revisiones hechas al documento

37. El comité consideró el documento sección por sección, hizo comentarios y tomó las siguientes decisiones:

¹⁰ CX/FFV 14/18/5 (rev), CX/FFV 14/18/5 Add 1 (Comentarios en el Trámite 6 - Australia, Costa Rica, Egipto y Kenya), CRD 4 (México), CRD 5 (Filipinas); CRD 6 (Unión Europea); CRD 9 (Indonesia), CRD 11 (Dominica), CRD 12 (Ghana); CRD 13 (Brasil); CRD 16 (Informe del Grupo de Trabajo sobre granadilla, paralelo a la reunión)

¹¹ CX/FFV 14/18/6, CX/FFV 14/18/6 Add.1 (Comentarios en el Trámite 3 Egipto y Kenya), CRD 4 (México); CRD 5 (Filipinas); CRD 6 (Unión Europea); CRD 8 (Tailandia); CRD 9 (Indonesia), CRD 15 (Malasia)

- Se tomarán en consideración las propuestas de cambios a la terminología relacionados con las disposiciones comunes que apliquen a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas cuando se discuta el modelo en el Tema 10 de la Agenda;
- *Sección 2.1 (Requisitos Mínimos)* – se revisó la disposición de la presencia o ausencia del pedúnculo para indicar que el pedúnculo siempre tiene que estar presente como señal de un manejo adecuado y de buena calidad. De manera adicional, el pedúnculo pudiera cortarse de acuerdo con las prácticas de comercialización siempre y cuando permanezca;
- *Sección 2.1 (Requisitos Mínimos)* – se incluyó una referencia en cuanto al olor particular del durión en una nota a pie de página del primer guión, relacionada con la ausencia de olor y/o sabor extraños para evitar rechazos en el punto de inspección. Se aclaró que el durión desarrolla aromas diferentes a lo largo de su proceso de maduración, y que los inspectores no deberían confundir el normal aroma del producto con las disposiciones sobre olores y sabores extraños;
- *Sección 2.1.1 (Categoría "Extra")* – se incluyeron disposiciones por las que los defectos no deberán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto para ser consistentes con las disposiciones correspondientes en las Categorías I y II;
- *Secciones 2.2.2 y 2.2.3 (Categorías I y II)* – se eliminaron las causas de los defectos ya que los inspectores revisan los defectos mas no sus causas,
- *Secciones 3 (Clasificación por Calibres) y 6.2.4 (Especificaciones Comerciales)* – se introdujeron disposiciones alternativas para la clasificación por calibres por conteo de acuerdo con las prácticas de comercialización, por lo tanto, se realizaron modificaciones a la sección 6.2.4 en consecuencia;
- *Sección 4.2 (Tolerancias de Calibres)* –se proporcionó una aclaración acerca del uso del 20% en lugar del 10% de tolerancia de calibres en vista del tamaño de los duriones (frutos muy grandes) y del envase (normalmente 5-6 frutos por caja) para los cuales las tolerancias máximas de 10% por encima o por debajo del calibre indicado en el envase no serían prácticas;
- *Anexo* – se eliminó el Anexo ya que las definiciones de "pulpa", "pulpa dura", "quemadura de la punta" y "corazón acuoso/corazón húmedo" ya no son necesarias debido a que se eliminaron las disposiciones relacionadas con esto en la norma.

Conclusión

38. El Comité informó que se habían abordado todos los comentarios y que no habían quedado asuntos pendientes, por lo tanto, se acordó que el documento estaba listo para avanzar en el Procedimiento del Trámite.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN

39. El comité estuvo de acuerdo en avanzar el anteproyecto de Norma para su aprobación en el Trámite 5/8 (omitiendo los Trámites 6/7) por parte de la Comisión del Codex Alimentarius. (Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA OKRA (Tema 5 de la Agenda)¹²

40. La Delegación de India, como país líder, proporcionó un resumen del trabajo del EWG sobre la norma para la okra e hizo énfasis en los puntos clave de la discusión y en las revisiones hechas al documento.

41. El comité analizó el documento sección por sección, anotó los comentarios y tomó las siguientes decisiones:

- Que las propuestas de cambio en la terminología relacionada con disposiciones comunes que se aplican en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se consideraran al discutir sobre el Modelo, Tema 10 de la Agenda.
- *Sección 2.1 (Requisitos Mínimos)*
 - o se revisaron las disposiciones relativas al fruto entero para indicar que el pedúnculo debe tener un corte limpio para cumplir con las prácticas comerciales que garantice la higiene y calidad de la okra. No se indicó que la longitud del pedúnculo cubriera las distintas variedades de okra; se eliminó "puntas intactas" y se reemplazó por el término "entero",
 - o se eliminaron las disposiciones relativas al "desarrollo suficiente" ya que se relacionan más con los requisitos de madurez,
 - o se incluyeron disposiciones sobre la frescura como indicador importante de calidad,
 - o se eliminaron las disposiciones en cuanto a magulladuras se refiere, ya que contradicen las disposiciones para las Categorías I y II que permiten cierto porcentaje de magulladuras en la superficie,
 - o se eliminaron las disposiciones relativas a las rajaduras (grietas) ya que contradicen a los requisitos mínimos relativos al producto entero y sano.

¹² CX/FFV 14/18/7, CX/FFV 14/18/7-Add.1 (Comentarios en el Trámite 3 – Egipto y Kenya), CRD 4 (Mexico), CRD 5 (Filipinas), CRD 6 (Unión Europea); CRD 8 (Tailandia); CRD 11 (Dominica); CRD 12 (Ghana); CRD 15 (Malasia)

- *Sección 2.1.1 (Requisitos de Madurez)* – se eliminó la referencia a “madurez” ya que para este producto es más apropiado el término “suficientemente desarrollado”; se agregó “no fibroso” como una característica clara de madurez adecuada de la okra, mientras que se discutieron otros términos relacionados tales como “semillas suaves”, “blando (blandura)”, etc., mismos que no se consideraron adecuados para calificar correctamente a la madurez;
- *Sección 2.1.1 (Categoría “Extra”)* – esta sección se modificó para indicar que la firmeza se aplicaba al fruto completo, mientras que se discutieron otros términos alternativos como “turgente”, “blando” etc., los cuales no se consideraron ni adecuados ni aplicables para todas las variedades de okra;
- *Secciones 3 (Clasificación por calibre), 5.1 (Homogeneidad) y 6.2.4 (Especificaciones comerciales)*
 - o se revisaron las disposiciones relativas a la clasificación por calibre para que reflejen que la okra se clasifica por longitud, y que el cuadro de calibres era una guía para la aplicación voluntaria, dados los diferentes calibres relacionados con las variedades de la okra. Sin embargo, para hacer que la tabla sea lo más incluyente, clara y práctica posible, se ajustaron los códigos de calibre y rangos de longitud para abarcar variedades más pequeñas. Asimismo, se ajustaron los rangos de longitud para evitar traslapes y se redujeron para facilitar la medición.
 - o Se revisaron las disposiciones relativas a la identificación comercial para hacer referencia al etiquetado cuando se utilice un cuadro diferente de clasificación por calibre.

Conclusión

42. El Comité mencionó que se trataron todos los comentarios y que no quedaron asuntos importantes por abordar y, por lo tanto, acordó que el documento se encontraba listo para avanzar en el Procedimiento del Trámite.

ESTÁTUS DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA OKRA

43. El Comité convino en proponer el Anteproyecto de Norma para su adopción en los Trámites 5/8 (omitiendo los Trámites 6/7) por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice IV).

REVISIÓN DE LOS REQUISITOS DE MADUREZ EN LA NORMA PARA LAS UVAS DE MESA (Punto 6 del Programa)¹³

44. La delegación de los EE.UU., como país que dirige el EWG sobre las uvas de mesa proporcionó un resumen de la evaluación de la propuesta de la OIV sobre la posibilidad de revisar los requisitos de madurez en la *Norma para las Uvas de Mesa* (CODEX STAN 255-2007). El informe incluyó un resumen de la evaluación de los miembros del EWG de la propuesta de la OIV de conformidad con las tres preguntas planteadas por la 17.ª Reunión del CCFV, a saber: (i) los requisitos de la OIV satisfacen las necesidades de la industria local o nacional de los países; (ii) facilidad de aplicación de los requisitos propuestos durante el proceso de inspección; y (iii) necesidad de cambiar la Sección 2.1 Requisitos Mínimos de Madurez de la *Norma para las Uvas de Mesa*.

45. El Comité observó que había diferentes opiniones en las respuestas de los miembros del EWG a las tres preguntas y, por lo tanto la conclusión del EWG fue dejar sin cambios los requisitos mínimos de madurez en la Norma.

Discusión

46. Las delegaciones respaldaron los hallazgos/recomendaciones del EWG de no reabrir la discusión sobre los requisitos de madurez en la Norma, que se había discutido por tantos años en el Comité. Las delegaciones hicieron notar que no hay pruebas de que los requisitos actuales suponen impedimentos a la comercialización y fueron de la opinión de que el Comité debería concentrar su trabajo en productos para los que no haya norma.

47. El Observador de la OIV agradeció al Comité por haber acordado que el EWG considerara su propuesta. Haciendo alusión a algunos comentarios que surgieron durante la discusión del EWG, el Observador aclaró que la OIV era una organización internacional con calidad de Observador en el Codex durante varios años y que las normas de la OIV fueron aprobadas por consenso de los miembros de la OIV, que también eran miembros del Codex. En referencia a la discusión del CCFV, el Observador opinó que es necesario armonizar los dos distintos requisitos de madurez en la OIV y las normas del Codex en el futuro. El Observador reiteró la disposición de la OIV para continuar participando activamente y contribuir con las actividades del Codex.

Conclusión

48. El Comité acordó conservar los requisitos mínimos de madurez en la *Norma para las Uvas de Mesa*.

¹³ CX/FFV 14/18/8, CRD 4 (México); CRD 6 (Unión Europea); CRD 7 (Chile), CRD 9 (Indonesia)

PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE LA NORMA DE LA PAPA DE CONSUMO (Punto 7 de la Agenda)¹⁴

49. El Comité recordó la discusión acerca de la oportunidad y factibilidad para iniciar nuevos trabajos sobre la norma de la papa de consumo llevada a cabo durante la 17.ª reunión del CCFFV (septiembre 2012), la 67.ª del CCEXEC (julio 2013) y la 36.ª de la CAC (julio 2013). El Comité también recordó la solicitud de la Comisión para presentar un documento de proyecto con un alcance bien definido, esto es, dentro del alcance de los trabajos del CCFFV, para ser considerada en las siguientes sesiones del Comité Ejecutivo y de la Comisión (2014) incluyendo la solicitud para emitir una carta circular de acuerdo al formato de documento del proyecto.

50. El Comité observó que la Delegación de la India había preparado un documento de proyecto revisado para poder facilitar la discusión en la reunión actual. La revisión se basó en los comentarios realizados en la CCFFV, CCEXEC, CAC y en aquellos presentados en respuesta al CL 2013/21-FFV. El documento de proyecto revisado aclaró que el propósito de los nuevos trabajos era desarrollar una norma para productos que aborde las disposiciones esenciales de calidad así como las cuestiones de inocuidad al hacer referencias cruzadas de los textos relevantes del Codex desarrolladas por comités horizontales.

Discusión

51. El Comité tomó nota de los siguientes puntos de vista e inquietudes: la necesidad de que los países en desarrollo generen requerimientos mínimos de inocuidad y calidad para la papa de consumo; la norma pudiera dar como resultado restricciones de comercialización especialmente para aquellos países que ya operan bajo prácticas bien establecidas, el documento de proyecto necesita consideraciones ulteriores ya que incluye algunos datos/información incorrecta o declaraciones que no se sustentan de manera suficiente; no se han identificado cuestiones específicas de comercialización que pudieran resolverse a través del desarrollo de una norma internacional de calidad; y sería difícil tarea que demanda mucho tiempo para poder desarrollarlo y llegar a un acuerdo con respecto a una norma referente a un producto con amplias diferencias en las prácticas industriales y de comercialización en todo el mundo.

52. El Comité reconoció que no había objeción para iniciar nuevos trabajos sobre una norma de la papa de consumo la cual está sujeta a la revisión del documento del proyecto. El Comité, por consiguiente, convino en establecer un Grupo de Trabajo en sesión, dirigido por la India y codirigido por Francia, para revisar el documento de proyecto basado en los comentarios escritos proporcionados y en aquellos presentados en la Sesión Plenaria. Después de la discusión del Grupo de Trabajo en sesión, el Comité evaluó el proyecto revisado e hizo algunos ajustes adicionales para apoyar la justificación de los nuevos trabajos.

Conclusión

53. El Comité convino en solicitar a la Comisión la aprobación de los nuevos trabajos para la Norma de la Papa de Consumo y en enviar el documento de proyecto revisado al Comité Ejecutivo para la revisión crítica (Apéndice V).

54. El Comité convino también en establecer un grupo de trabajo electrónico, dirigido por la India y codirigido por Francia y trabajar solamente en inglés, para preparar, sujeto a la aprobación por la Comisión, un anteproyecto de norma para hacerlo circular y recibir comentarios en el Trámite 3 y someterlo a consideración en su próxima reunión.

PROPUESTAS PARA EL NUEVO TRABAJO SOBRE LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. (Tema 8 de la Agenda)¹⁵

55. La Delegación de Australia, como país que encabeza el Grupo de Trabajo en sesión, presentó un resumen de la revisión y evaluación con respecto a los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos* de las propuestas para los nuevos trabajos. La Delegación mencionó que el Grupo de Trabajo había considerado las propuestas para el ajo (México), berenjena (la India) y kiwi (Irán) y asignó, por igual, la más alta prioridad a la berenjena y al ajo, mientras que al kiwi, la segunda. Asimismo, el Comité también hizo notar que el Grupo de Trabajo no había discutido los documentos de proyecto o expresiones de interés respecto al desarrollo de las nuevas normas presentadas tardíamente.

Conclusión

56. El Comité secundó las recomendaciones del Grupo de Trabajo y acordó:

- solicitar a la Comisión que apruebe los nuevos trabajos relativos a las normas para el ajo, la berenjena, y el kiwi, en vista de la finalización del trabajo sobre granadilla, durión y okra;
- turnar los respectivos documentos de proyecto al Comité Ejecutivo para la revisión crítica (Apéndices VI, VII y VIII); y
- establecer los siguientes Grupos Electrónicos de Trabajo con el fin de que redacten, sujeto a la aprobación del Comité, anteproyectos de norma para su circulación para recibir comentarios en el Trámite 3 y para ser estudiados en su siguiente Sesión:

¹⁴ CL 2013/21-FFV (Solicite comentarios sobre el nuevo trabajo de una norma para la Papa de Consumo), CX/FFV 14/18/9, CX/FFV 14/18/9-Add 1 (Comentarios en respuesta a la CL 2013/210-FFV – Costa Rica, Egipto y Kenya), CRD 4 (México); CRD 5 (Filipinas), CRD 7 (Chile); CRD 10 (Bolivia), CRD 18 (Informe sobre el documento del Grupo de Trabajo en sesión sobre el nuevo trabajo de una norma para la Papa de Consumo)

¹⁵ CX/FFV 14/18/10 (rev); CX/FFV 14/18/10 Add 1, CX/FFV 14/18/10 Add 2, CRD 2 (México), CRD 3 (India); CRD 4 (México), CRD 7 (Chile), CRD 8 (Tailandia), CRD 9 (Indonesia), CRD 14 (Nueva Zelanda), CRD 17 (Informe del Grupo de Trabajo en sesión sobre las Prioridades de Nuevos Trabajos).

- Ajo, dirigido por México; trabajará en inglés y español;
- Berenjena, dirigido por la India; trabajará sólo en inglés
- Kiwi, dirigido por Nueva Zelanda y copresidido por Irán; trabajará sólo en inglés.

57. El Comité invitó a los países que habían presentado con retraso documentos de proyecto por ejemplo, Indonesia sobre chalotes, o que habían expresado su interés en el desarrollo de nuevas normas en esta reunión como por ejemplo, la India sobre la palmera datilera a que presentaran sus propuestas acompañadas de documentos de proyecto dentro del plazo establecido en la carta circular bajo "Propuestas para nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas", anexo a este informe para su consideración en la 19.ª Reunión del CCFFV.

REVISIÓN DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL COMITÉ DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 9 de la Agenda)¹⁶

58. La Delegación de Japón, como país líder del Grupo de Trabajo electrónico para la revisión de los Términos de Referencia del CCFFV, resumió los puntos clave de sus discusiones y atrajo la atención del Comité a las conclusiones en la Parte IV del CX/FFV 14/18/11 y a las revisiones propuestas para los Términos de Referencia en el Apéndice C del mismo documento.

59. El Comité consideró eliminar la referencia a la CEPE en el punto (b) de sus Términos de Referencia y acotó los siguientes puntos de vista en este sentido: los Términos de Referencia deberían homologarse con los de los comités de productos, que no mencionan a ninguna organización internacional en específico. Una referencia general a otras organizaciones internacionales también incluiría a la CEPE y proporcionaría mayor alcance y oportunidades en el trabajo del CCFFV; la cooperación con otras organizaciones internacionales debería asegurar que no exista duplicación de normas y textos afines, y que se siga el mismo formato amplio; la homologación de normas fue esencial para facilitar la implementación de normas a nivel nacional y asegurar prácticas equitativas de comercio.

60. El Observador de la CEPE afirmó que, aunque los Términos de Referencia del CCFFV no incluyeran una referencia específica a su organización, la CEPE continuaría en su compromiso de, además de evitar la duplicación, lograr una cooperación positiva y proactiva con el afán de apoyar y de proporcionar un mejor servicio aprovechando la experiencia y fortalezas de cada organización. El Observador también aclaró que la CEPE forma parte del sistema de la ONU y promueve la retroalimentación a sus normas, en igualdad de condiciones, por parte de todos los Estados miembro de la ONU que estén interesados. Las normas de la CEPE se utilizan de manera voluntaria y, algunas veces, países (como la Federación Rusa, Ucrania y otros) así como agrupaciones de países (como la Unión Europea) hacen referencia o reflejan dichas normas en su legislación o reglamentos.

Conclusión

61. El Comité acordó eliminar la referencia a la CEPE de sus Términos de Referencia y modificar el punto referente a la cooperación con otros organismos internacionales para evitar la duplicación en el proceso de desarrollo de normas.

62. El Comité acordó presentar los Términos de Referencia revisados a la Comisión del Codex Alimentarius a través del Comité del Codex sobre Principios Generales para su aprobación. (Apéndice IX).

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Punto 10 de la Agenda)¹⁷

63. El Comité observó que este punto se ha incluido en la Agenda del Comité en diversas reuniones y mencionó las siguientes opiniones en relación con la necesidad de contar con un modelo general para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas, el modelo general: i) ayudaría a identificar las disposiciones fundamentales relativas a la calidad que las Normas del Codex deberían abarcar para facilitar el proceso del desarrollo de normas y asegurar prácticas equitativas de comercio; ii) debería reflejar las prácticas agrícolas, de la industria y de comercialización actuales sin limitar la innovación futura; iii) el actual modelo general contiene disposiciones normativas en términos de lenguaje y requisitos que han retrasado la finalización de las normas en el pasado y, por lo tanto, deberían reducirse, simplificarse y/o sustituirse por disposiciones incluyentes y flexibles, iv) debería tener en cuenta otros modelos generales desarrollados por organismos internacionales para facilitar la armonización de normas internacionales; v) debería identificar prácticas de la industria y de comercialización a nivel mundial y aplicarlas al utilizar una metodología y un lenguaje común, y vi) no debería ser demasiado detallado a fin de facilitar la inclusión de disposiciones adecuadas al producto; un glosario de términos podría facilitar la interpretación de los términos/disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

64. El Comité también hizo notar que la actual estructura de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas sigue el modelo general de la CEPE en lo que respecta a dichas disposiciones relativas a la calidad y del Formato de las normas del Codex para productos, en el caso de las disposiciones concernientes a la inocuidad, de conformidad con las recomendaciones de la Comisión en cumplimiento a los términos de referencia del CCFFV con el fin de cooperar con otros organismos de normalización evitando así, la duplicación del trabajo y que las normas sigan el mismo formato amplio.

¹⁶ CX/FFV 14/18/11; CRD 4 (México).

¹⁷ REP12/FFV Apéndice VII; CX/FFV 14/18/12;; (Comentarios en respuesta a la CL 2012/29-FFV - Australia, Colombia, Kenya y los EE.UU.); CRD 4 (México); CRD 5 (Filipinas), CRD 7 (Chile), CRD 8 (Tailandia).

65. El Comité observó además que en reuniones anteriores se consideró el desarrollo de un glosario, lo cual se suspendió en vista de la existencia de documentos internacionales pertinentes y el trabajo en curso a cargo del CCFFV en relación con el modelo general. Además, la utilidad de dicho documento no era del todo clara y se consideró que su desarrollo era un ejercicio que consumía tiempo y podría afectar el desarrollo de las normas.¹⁸

66. El Comité mencionó además que los asuntos clave que deberían examinarse en el modelo general relacionados con los principios y la naturaleza del modelo general (nota introductoria); el uso de calificadores en las disposiciones de las normas del Codex (por ejemplo, "prácticamente", "ligeramente", etc.); el punto de aplicación de las normas (naturaleza perecedera de los productos frescos y la necesidad de tolerancias de calidad); el procedimiento para los métodos de clasificación por calibres / disposiciones relativas a la homogeneidad del producto en el envase (considerando debidamente la necesidad de que los países en desarrollo generen normas nacionales con base en las normas del Codex); la homogeneidad relativa a la tolerancia de mezclas de variedades y otros atributos de calidad en el mismo envase (consideración de nuevas tecnologías de envasado y alcance / aplicación del término "envase"); las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas teniendo en cuenta el trabajo en curso del CCFA sobre la NGAA¹⁹).

Conclusión

67. A fin de atender los asuntos identificados anteriormente, así como otros asuntos pertinentes, el Comité acordó establecer un EWG, encabezado por los EE.UU. y codirigido por Alemania que trabaje solamente en inglés, con el siguiente mandato:

El EWG analizará qué debe cambiarse en la propuesta del modelo general de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y hacer propuestas de cambios, que abarquen:

- La nota introductoria en relación con la naturaleza del producto;
- El punto de aplicación de la norma (tolerancias de calidad);
- Las disposiciones relativas a la clasificación por calibres;
- Las disposiciones relativas a la homogeneidad;
- Cómo abordar los aditivos alimentarios para frutas y hortalizas frescas; y
- La necesidad de un glosario.

Al realizar este trabajo, el EWG tendrá en consideración el *Formato de las Normas del Codex para Productos* (como se establece en el Manual de Procedimientos) y el Modelo General para las Normas de la CEPE para Frutas y Hortalizas Frescas y aquellos desarrollados por otros organismos internacionales.

68. El Comité mencionó que se anexará la propuesta de modelo general actual al informe de esta reunión (Anexo X) y que junto con el documento que contiene las recomendaciones y propuestas del EWG constituirán los documentos de trabajo para la discusión del modelo general en la 19.^a CCFFV.

69. El Comité también observó que el Secretariado del Codex proporcionará documentos pertinentes al EWG, por ejemplo, el documento de antecedentes sobre el punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas que incluya tolerancias de calidad en los puntos de control de importación/exportación (CX/FFV 11/16/10) presentados en la 16.^a Reunión del CCFFV (mayo 2011).

OTROS ASUNTOS (Punto 11 de la Agenda)

70. El Comité observó que no hubo otros asuntos a considerar.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Punto 12 de la Agenda)

71. El Comité tomó nota del amable ofrecimiento de la delegación de Sudáfrica para ser sede de una reunión futura del CCFFV. El Presidente del Comité agradeció a Sudáfrica el ofrecimiento y expresó su interés en ver la posibilidad de que sea coanfitrión de una reunión futura del Comité en Sudáfrica. El Presidente indicó que tanto los gobiernos de México como de Sudáfrica cooperarían para dar inicio a las negociaciones a este respecto.

72. El Comité observó que la Comisión del Codex Alimentarius alentó los acuerdos de ser coanfitriones y también que la Actividad 3.1.2 del Plan Estratégico 2014-2019 tenía el objetivo de alentar las iniciativas de alianzas, tales como ser coanfitriones de comités, para aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el trabajo del Codex.

73. Se informó al Comité que la 19.^a Reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas se llevará a cabo, aproximadamente, en 18 meses. La fecha y el lugar exactos serían determinados por el Gobierno anfitrión con la asesoría del Secretariado del Codex.

¹⁸ ALINORM 95/35, párrafo 108, ALINORM 10/33/35 110

¹⁹ REP13/FA, párrafo 79-85

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Contenido	Trámite	Para acción de	Documento de referencia REP14/FFV
Proyecto de Norma para las Frutas de la Pasión	8	Gobiernos 37.º CAC	Párr. 35 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma para el Durión	5/8		Párr. 39 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma para la Okra	5/8		Párr. 43 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para la Papa de Consumo	1/2/3	37.º CAC Grupo de Trabajo Electrónico (India y Francia) Gobiernos 19.ª CCFV	Párr. 53 y Apéndice V
Anteproyecto de Norma para el Ajo	1/2/3	37.º CAC Grupo de Trabajo Electrónico (México) Gobiernos 19.ª CCFV	Párr. 56 y Apéndice VI
Anteproyecto de Norma para las Berenjenas	1/2/3	37.º CAC Grupo de Trabajo Electrónico (India) Gobiernos 19.ª CCFV	Párr. 56 y Apéndice VII
Anteproyecto de Norma para el Kiwi	1/2/3	37.º CAC Grupo de Trabajo Electrónico (Nueva Zelanda e Irán) Gobiernos 19.º CCFV	Párr. 56 y Apéndice VIII
Requisitos mínimos de madurez para las uvas de mesa (Norma para las Uvas de Mesa – CODEX STAN 255-2007)	—	—	Párr. 48
Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	—	Gobiernos 19.ª CCFV	ALINORM 10/33/35, párr. 121 REP14/FFV, párr. 57
Examen del mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas	—	28.ª CCGP 37.º CAC	Párrs. 61-62 y Apéndice IX
Propuesta de Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	—	19.ª CCFV	Párrs. 67-68 y Apéndice X

APÉNDICE I**LISTA DE PARTICIPANTES****Presidencia: SR ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA**

Director General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de
 Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 Estado de México
 C.P. 53950
 Tel: 57 29 93 00 Ext. 43200-43201
 E-mail: alberto.esteban@economia.gob.mx

Co-Presidencia: SR PISAN PONGSAPITCH

Deputy Secretary General
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Paholyothin Rd., Ladyao,
 Chatuchak Bangkok 10900 THAILAND
 Tel: +66 2 561 3707
 Fax: +662 561 3712
 E-mail: pisan@acfs.go.th

Asistente al Presidente: SR JESUS LUCATERO DIAZ

Director de Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de
 Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 Estado de México
 C.P. 53950
 Tel: 57 29 93 00 Ext. 43216
 E-mail: jesus.lucatero@economia.gob.mx

ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA**DR KOUDRITOUFIK**

Premier Secrétaire
 Ambassade d'Algérie à Kuala Lumpur
 05 Jalan Mesra off Jalan Damai, Kuala Lumpur MALAISIE
 Tel. +60 173831 694
 E-mail: toufik@algerianembassy.org.my

ARGENTINA / ARGENTINE**SILVIA ELDA SANTOS**

Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas Servicio
 Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria AVDA.
 Paseo Colón 367 CABA-Buenos Aires ARGENTINA
 Tel: 005411-41215293
 E-mail: ssantos@senasa@gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE**DR ROBERT SOLOMON**

Director, Food Regulation Policy
 Australian Government Department of Agriculture
 GPO Box 858 Canberra ACT 2601 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6272 5945
 E-mail: Rob.solomon@daff.gov.au

BHUTAN / BHOUTAN / BHUTÁN**MS KINLAYTSHERING**

Chief Horticulture Officer
 Horticulture Division, Department of Agriculture, Ministry of
 Agriculture and Forests
 P.O. Box No.392
 Tel: 00975-2-336946,00975-17757240
 E-mail: kinlaytshering@moa.gov.bt, kinlay_rc@yahoo.com

MR PEMTSHERING

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (Plant) Ministry of
 Agriculture and Forests
 Tel: 074 81203
 Fax: 074 81210
 E-mail: pem@yahoo.com

MR RABTEN

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (Plant) Ministry of
Agriculture and Forests
Tel: +975-17550904/04-571126
Fax: 04-571126
E-mail: rebtenla@gmail.com

MS RINCHEDEMA

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (food) Ministry of
Agriculture and Forests
Tel: +975-17518353
Fax: 02-328353
E-mail: rindemlorji@gmail.com

MS SONAMCHODEN

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (food) Ministry of
Agriculture and Forests
Tel: 0097517649691
Fax: 02327032
E-mail: somchoxiz@yahoo.com

CAMEROON / CAMEROUN / CAMERÚN**MR ZOO MARTIN PAUL**

Inspecteur désétablissements classés
Ministère des Mines, de l'Industrie et du développement
Technologique
Division du Développement de la Qualité
Cellule des stratégies de normalisation
Tel: +237 9996 4623
E-mail: martinpaulzoo@yahoo.fr

MR NKANDI HERRMANN

Inspecteur phytosanitaire
Ministère de l'agriculture et de développement rural
Direction de la réglementation et du contrôle de qualité
Tel: +237 998087
E-mail: nkandiherrmann@yahoo.fr

MR AKOA ZANG MOISE

Chef de la Cellule des Normes et
Ministère du Commerce
BP 20342 y de Cameroun
Tel: 00 237 2222 0479
Fax: 00 237 2222 0479
E-mail: akoazanqmt@yahoo.fr

CANADA / CANADÁ**MR KEVIN SMITH**

National Manager
Fruit and Vegetable Standards Canadian Food Inspection
Agency
1400 Merivale Road, Ottawa, ON, K1A 0Y9 CANADA
Tel: 613-773-6282
Fax: 613-773-6225
E-mail: Kevin.Smith@inspection.gc.ca

CHINA / CHINE**MR HONGYI WANG**

Senior Agronomist
Inspection and Quarantine Technology Center
Xiamen entry-exit inspection and quarantine bureau of P.R.
China
No 2165, Hai-cang Jian-gang Road, Xiamen, Fujian, P.R.
CHINA
Tel: 0592-3269911
Fax: 0592-3269920
E-mail: why208@163.com

MR DUNMINGXU

Senior Engineer
Xiamen entry-exit inspection and quarantine bureau of P.R.
China
No 2165, Hai-cang Jian-gang Road, Xiamen, Fujian, P.R.
CHINA
Tel: 0592-3269935
Fax: 0592-3269934
E-mail: xudm@xmcic.gov.cn

CHILE / CHILI**CLAUDIA ESPINOZA CAYULEN**

Servicio Agrícola, Ganadero
División Asuntos Internacionales
Subdepto. Negociaciones Internacionales
Tel: +(56-2) 23451214
Fax: +(56-2) 23451578
E-mail: Claudia.epinoza@sag.gob.cl

COLOMBIA / COLOMBIE**XIMENA ASTRID VALDIVIESO RIVERA**

Segundo Secretario de Relaciones Exteriores encargada de
las funciones consulares en la Embajada de la República de
Colombia ante el Reino de Tailandia
Tel: 66-21688715
E-mail: Ximena.valdivieso@concilleria.gov.co

**EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE /
UNIÓN EUROPEA****MS BARBARA MORETTI**

Administration for Codex Alimentarius
Multilateral International Relations
European Commission
Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
B – 1049 Brussels
Tel: +32 229-92362
E-mail: barbara.moretti@ec.europa.eu

MS ELLA STRICKLAND

Head of Unit
Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
B – 1049 Brussels
Tel: +32 229-93030
E-mail: ella.strickland@ec.europa.eu

FRANCE / FRANCIA**MISS CATHERINE BALLANDRAS**

Inspectrice
DGCCRF
59 Bd Vincent Auriol 75013 Paris FRANCE
Tel: 0033 144 97 2854
E-mail: Catherine.ballandras@dgccrf.finances.gouv.fr

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA**MR CHRISTINE HERMENING**

Administrator
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstr. 1 D-53123 Bonn GERMANY
Tel: +49 (0) 228-99 529 4484
Fax: +49 (0) 228-99 529 4965
E-mail: christine.hermening@bmel.bund.de

MS ULRIKE BICKELMANN

Head of Division
Control procedures plant products, marketing standards
Federal Office for Agriculture and Food
Deichmanns Aue 29 D-53179 Bonn GERMANY
Tel: +49 (0) 228 6845 3357
Fax: +49 228 6845 3945
E-mail: ulrike.bickelmann@ble.de

GHANA**MS JOCELYN LAMPTEY**

Head of Department, Food Enforcement
Food and Drugs Authority
P.O. Box CT 2783, ACCRA GHANA
Tel: +233 244 563 764
E-mail: nakoshie@yahoo.com jocelyn.Lamptey@fdaghana.gov.gh

MR RODERICK DADDEY-ADJEI

Regional Officer, Volta
Food and Drugs Authority
P.O. Box CT 2783, ACCRA GHANA
Tel: +233 244 339 630
E-mail: roddivik@yahoo.com

DR NILANTE AMISSAH

Lecturer
Department of Family and Consumer Sciences
University of Ghana
P.O. Box LG 91
Accra, Ghana
Tel: +233 20 428 2565
Fax: +233 26 5791016
E-mail: nilante@gmail.com, niiamissah@ug.edu.gh

GREECE / GRÈCE / GRECIA**ANTONIO ATAZ**

Administrator
Council of the European Union
Rue de la Loi 175, BE 1048 Brussels, BELGIUM
Tel: +32 2 281 49 64
Fax: +32 2 281 61 98
E-mail: antonio.ataz@consilium.europa.eu

MS CHRYSOULA PAPADIMITRIOU

Agronomist, Head of the Department of Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin, Directorate of Processing, Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin
Ministry of Rural Development and Food of the Hellenic Republic
Acharnon 2, 10176 Athens, GREECE
Tel: +30 210 2124286
E-mail: ax2u127@minagric.gr

MS THEODORAKARAMELA

Agronomist, Employee of the Department of Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin, Directorate of Processing, Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin
Ministry of Rural Development and Food of the Hellenic Republic
Acharnon 2, 10176 Athens, GREECE
Tel: +30 210 2124349
E-mail: ax2u039@minagric.gr

INDIA / INDE**DR SURESH KUMAR MALHOTRA**

Horticulture Commissioner
Ministry of Agriculture and Cooperation
Govt. of India
Room No.238, Krishi Bhawan, New Delhi-110001
Tel: 011-23381012
E-mail: hortcommissioner@gmail.com

DR SURESH CHANDERKHURANA

Deputy Agriculture Marketing Adviser
Directorate of marketing & Inspection, Ministry of Agriculture
Govt. of India
CGO Complex, NH IV, Faridabad-121001
Tel: +91 0129 2416568
E-mail: khurana183@gmail.com

SHRI DEVENDRA PRASAD

Assistant General Manager
Agriculture & Processed Food Products Export Development Authority (APEDA)
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
3rd Floor, NCU Auditorium Building
3, Siri Institutional Area, August Kranti Marg, Opp. Asian Games Village HuasKhas, New Delhi-110016
Tel: (+91) 1126534175
E-mail: dprasad@apeda.gov.in

SHRI PARMODSIWACH

Assistant Director (Tech.), Export Inspection Council of India (EIC)
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1, Jai Singh Road, New Dehli-110001
Tel: 011-23748189
E-mail: tech5@eicindia.gov.in

IRAN / IRÁN**MRS NADIA AHMADI**

Secretary of national codex committee of CCFFV
Iran Institute of Standard & Industrial Research of Iran (ISIRI)
Tel: +98(26) 32802130
Fax: +98(26) 32803889
E-mail: nady.ahmadi@yahoo.com

ITALY / ITALIE / ITALIA**CIRO IMPAGNATIELLO**

Codex contact point
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
VIA XX Settembre, 20 00187 Roma, Italy
Tel: +39 06 4665 4058
E-mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

JAMAICA / JAMAÏQUE**JULIET GOLDSMITH**

Manager, Pest Risk Analyst
Ministry of Agriculture and Fisheries, Jamaica
Tel. 1 876 977 7160
E-mail: jvgoldsmith@moa.gov.jm

JAPAN / JAPON / JAPÓN**MR MAKOTO SAKASHITA**

Associate Director
Food Safety and Consumer Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, 100-8950 JAPAN
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: makoto_sakashita@nm.maff.go.jp codex_maff@nm.maff.go.jp

MS NAOKO TAKAHATA

Technical Officer
Food Safety and Consumer Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, 100-8950 JAPAN
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: naoko_takahata@nm.maff.go.jp

KENYA**KIMWELLE PETER MUNYANO**

Assistant Director Agriculture
Pest Control Products Board
Box 13794-80100 Nairobi KENYA
Tel: +254722330833
E-mail: pkmkwelle@yahoo.com

JOSIAH M. SYANDA

Quality Assurance Inspector
Kenya Plant Health Inspectorate Service (KEPHIS)
Po Box 49592 00100 Nairobi KENYA
Tel: +254724567873
E-mail: jsyanda@kephis.org

ANNE WNJOROGE

Horticulturist
State Department of Agriculture
PO Box 30028-00100 Nairobi KENYA
Tel: +254 722825365
E-mail: waniarogen@yahoo.com

LIBYA / LIBYE / LIBIA**MR AREF MARWAN**

Head of Libyan codex committee for fresh fruits and vegetables and their products
Libyan National Centre for Standardization and Metrology
Tripoli LIBYA
Tel: 00218 21 463 0884
Fax: 00218 21 463 0885
E-mail: a.marwan@fdsc.uot.edu.ly

LUXEMBOURG / LUXEMBURGO**FRANÇOIS KRAUS**

Administration of the technical services of agriculture – Horticulture department
Ministry of Agriculture
P.O.1904, L-1019-Luxembourg, Grand-Duchy of Luxembourg
Tel: 45 71 72 230
E-mail: francois.kraus@asta.etat.lu

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA**MRS NORMA OTHMAN**

Dept. of Agriculture
Level 10, Wisma Tani
No: 30, Persiaran Perdana, 62624 Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 8870 3412
Fax: +603 88888319
E-mail: norma@doa.gov.my

MR ISHAK ABAS

FAMA Point Building, Lot 17304, Jin Persiaran I
Bandar Baru Selayang, 68100
Batu Caves, Selangor, Malaysia
Tel: +603 612 64000
Fax: +603 612 02064
E-mail: ishak@fama.gov.my

MR RAZALI MUSTAFFA

MARDI Postharvest Handling Program
Horticulture Research Centre MARDI,
Persiaran MARDI-UPM, 43400 Serdang, Selangor, Malaysia
Tel: +603 894 37522
Fax: +603 894 31013
E-mail: razally.mardi@1govuc.gov.my
razally@mardi.gov.my

KHAZANA IBRAHIM

Dept. of Agriculture, Level 10, WismaTani
No. 30 Persiaran Perdana, 62624
Putrajaya Malaysia
Tel: +603 8870 3411
Fax: +603 8888 8319
E-mail: unazana@doa.gov.my

SITI MARIAM ABD GHANI

FAMA Headquarters, SAP Building
Pataran Templer, B.B. Seiyang 68100
Batu caves, Selangor
Tel: 603 6126 4035
Fax: 603 6120 2064
E-mail: siti_mariam@fama.gov.my

MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO**GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ RODRIGUEZ**

Subdirectora de Normas/DGFA/Subsecretaría de Agricultura
Tel: 00+52+38711000 ext 40231
E-mail: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

JORGE A. ZEGBE

Investigador / Instituto Nacional de Investigaciones
Forestales, Agrícolas y Pecuarias
Tel. (55) 478 985 0198 ext 309
Fax: (55) 478 985 0363
E-mail: jzegbe@yahoo.com

MANUEL REVELES HERNANDEZ

Investigador/Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,
Agrícolas y Pecuarias
Tel: (55) 478 985 0198 ext 307
Fax: (55) 478 985 0363
E-mail: mreveles@zacatecas.inifap.gob.mx

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS**LAAOUANE LAHBIB**

Délégué Principal EACCE Agadir Maroc
Tel: 212 528834496
Fax: 212 528338914
E-mail: laaouanelahbib@gmail.com
laaouane@eacce.org.ma

NETHERLANDS / PAYS-BAS / PAÍSES BAJOS**DAPHNE DERNISON**

Agricultural Counselor for Thailand and Vietnam/
Embassy of the Kingdom of the Netherlands
Daeha Office Tower, 6th Floor 360 Kim Ma Street, Ba Dinh
District, Ha Noi, Viet Nam
Tel: +84438315650
Fax: +844 38315605
E-mail: daphne.dernison@minbuza.nl

**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE /
NUEVA ZELANDIA****KAREN SPARROW**

Manager Plant Exports
Ministry for Primary Industries, NEW ZEALAND
Tel: +64 4 8940510
Fax: +64 4 894 0733
E-mail: Karen.sparrow@mpi.govt.nz

PHIL FAWCET

Principal Adviser International Standards,
Office of the Competent Authority,
Ministry for Primary Industries, NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2656
E-mail: phil.fawcet@mpi.govt.nz

CATHERINE RICHARDSON

Quality Manager
Zespri International Ltd., NEW ZEALAND
Tel: +64 7 572 7626
Fax: + 64 7 574 8031
E-mail: Catherine.richardson@zespri.com

NIGERIA / NIGÉRIA**MRS VICTORIA OLADUNNI ATUNBI**

Deputy Director
Nigeria Agricultural Quarantine Service
Enugu House, Plot 81, Ralph Shodeinde Street, CBD, Abuja
Tel: +2348023344616
Fax: +2348084048961
E-mail: voatunbi@yahoo.com

**PAPUA NEW GUINEA / PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE
PAPUA NUEVA GUINEA****MR MARK WORINU**

Divisional Manager - Research, Policy & Communication
Fresh Produce Development Agency
P O Box 958, Eastern Highlands Province, Goroka, Papua
New Guinea
Tel: (675) 532 3356/ 532 3362
E-mail: mark.worinu@fpda.com.pg, mark.worinu@yahoo.com

PARAGUAY**MISS CARMEN VIVIANA PINTOS CORTESSI**

Jefa de Departamento de calidad e Inocuidad de Productos Vegetales

Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)

Luis Alberto de Herrera y Yegros

Tel: 595981210314-595971978078

E-mail: [vivi-](mailto:vivi-pintos@hotmail.com)

pintos@hotmail.com Viviana.pintos@senare.gov.py

REPUBLIC OF KOREA / RÉPUBLIQUE DE CORÉE / REPÚBLICA DE COREA**DR JI GANG KIM**

Senior Research Scientist National Institute of Horticultural and Herbal Science, Rural Development Administration CheonCheon-Ro 203, Jangan-Gu Suwon 440-706

REPUBLIC OF KOREA

Tel: 82-31-240-3650

Fax: 82-31-240-3668

E-mail: Kjg3@korea.kr

MR EUNG-GU LEE

Researcher

Experiment & Research institute, NAQS, MAF

5-3, Nammyeon, Gimcheon-si.Gyeongsangbuk-do 740-881

REPUBLIC OF KOREA

Tel: 82-54-429-7722

Fax: 82-54-429-7729

E-mail: 2eung9@korea.kr

MISS HANNA BAEG

Researcher

Korea Food Research Institute

Division of Analysis and Standardization / Food Certification Center

1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 463-746, REPUBLIC OF KOREA

Tel: 82-31-780-9048

Fax: 82-31-780-9154

E-mail: gorgkssk0@naver.com

RWANDA**MR BIZIMUNGUSHUKURU**

National Quality Expert

Land O'lakes Inc. International Development

P.O.Box 569 Kigali, RWANDA

Tel: +250788302255

E-mail: shukurb@yahoo.com

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDÁFRICA**MR MOOKETSI MOSOME**

Divisional Manager: Agronomy and Vegetables

Directorate: Food Safety and Quality Assurance

Private Bagx343, Prefovia, 0001

Harvest House, Room 134, 30 Hamilton Street, Arcadia

Tel: +27 319 6334

Fax: +27 319 6035/6255

E-mail: mooketsimo@daff.sov.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA**PATRICIA SÁNCHEZ PACHECO**

Head of Market Research and Analysis

Economic and Commercial Office

26th Floor Serm-Mit Tower, 159 Sukhumvit 2 Rd., Bangkok 10110 Thailand

Tel: +662 258 9020-1

Fax: +662 258 9990

E-mail: Bangkok@comercio.mineco.es

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN**BADERLDINELSHAIKH MOHAMED ELHASSAN**

Director of Horticulture

Ministry of Agriculture & Irrigation

Khartoum-Elmogran Street SUDAN

Tel: +249912429712

E-mail: aburoza961@hotmail.com

KAHIL S. YOUSIF

Lecturer at Al Zaiem Al Azhari University

Faculty of Agriculture

Tel: +0912423512

E-mail: kahilsbali@yahoo.com

KHALID LBRAHIM

Tel: 0912280378

E-mail: khalid19712008@hotmail.com

ABDELRAHMUN ALI

Title: Inspector

Address: Ilherloum Gamaa Street

Tel. +249912301351

E-mail: aossy1996@yahoo.co.uk

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA**MR MANUEL BOSS**

Scientific officer

Federal Office for Agriculture (FOAG)

Mattenhofstrasse 5

CH-3003 Bern, SWITZERLAND

Tel: +41 31 322 25 26

Fax: +41 31 322 26 34

E-mail: manuel.boss@blw.admin.ch

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**MR SURAPHONGKOSIYACHINDA**

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and Vegetable

National Bureau of Agricultural Commodity and Food

Standards,

Ministry of Agriculture and Cooperatives

50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900

THAILAND

Tel: +662 561 2277 Ext.1415

Fax: +662 561 3357

MRS ORATAISILAPANAPORN

Advisor, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1415
Fax: +662 561 3357

MRS USABAMRUNGBHUET

Senior Expert
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1440
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373
E-mail: usa@acfs.go.th

MRS AMRACHINAPHUTI

Senior Expert in Postharvest
Department of Agriculture,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +66 892049006,+662-5796009
E-mail: amarachina@yahoo.com

MS CHARUWANBANGWAEK

Senior Agriculture Scientist
Department of Agriculture,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +66 29407322
E-mail: c.haruan@yahoo.com

MR TANONGPORNPRADUPKIAT

Chief of Commodity Standard Promotion Group
Department of Agricultural Extension
2143/1 Phaholyothin Rd. Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +66 818140965
Fax:+662 9551516
E-mail: thai1954@hotmail.com

MR PAIBOONWONGCHOTSATHIT

Vice President
Thai Fresh Fruit Traders and Exporters Association
538 Grand Building 6 fl., Ratchadaphisek Rd. (Soi 26)
Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 THAILAND
Tel: +66 2 5414078-9
Fax:+66 2 9925976
E-mail: pbnwagro@gmail.com

MRS SASIWIMONTABYAM

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1412
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373
E-mail: sasiwimon@acfs.go.th

MS KORWADEEPHONKLIANG

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1410
E-mail: korwadee@acfs.go.th

MS KULPIPITHCHANBUEY

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1415
Fax: +662 561 3357
E-mail: kulpipith@acfs.go.th

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

LAFOND DORIAN

International Standards Coordinator
AMS Fruit & Vegetable Programs
Stop 0247: 1400 Independence Ave. SW Washington DC
20205-0235 United States of America
Tel: (202) 690 4944
Fax: (202) 720 0016
E-mail: dorian.lafond@ams.usda.gov

DR KENNETH R. HINGA

International Policy Analyst
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, College Park, 1190 20740
Tel: 240-462-1177
E-mail: Kenneth.hingqa@fda.hhs.gov

LOWERY KENNETH

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Ave SW, Room 4861 Washington, DC
20250-3700
Tel: +1 202 690 4042
Fax: 1 202 720 3157
E-mail: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

GUERRERO RAUL

International Regulatory Strategies
793 Ontare Road, Santa Barbara, CA, United States of
America
Tel: 805-898-1830
Fax: 805-898-1830
E-mail: guerrero_raul_j@yahoo.com

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE (UNECE)****MS VIRGINIA CRAM-MARTOS**

Director, Economic Cooperation, Trade, and Land
Management Division
United Nations, Palais des Nations,
office 452, CH-1211 Geneva 10
Tel: +41(0) 22 917 27 45
Fax: +41(0) 22 917 00 37
E-mail: virginia.cram-martos@unece.org

INTERNATIONAL ORGANISATION OF VINE AND WINE (OIV)**DR JEAN-CLAUDE RUF**

Scientific Coordinator
Head of Unit Enology, Safety and Health
18, rue d'Aguesseau – F-75008 Paris
Tel: +33 (0) 1 44 94 80 94
Fax: +33 (0) 1 42 66 90 63
E-mail: jruf@oiv.int

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)**MR CSABA GASPAR**

Agricultural Policy Analyst
Trade and Agriculture Directorate
Tel: 33 (0) 145 24 95 53
Fax: 33 (0) 144 3061 17
E-mail: csaba.gaspar@oecd.org

MR MICHAEL RYAN

Head of Unit
Tel: 01 4524 8558
E-mail: Michael.ryan@oecd.org

FAO/WHO SECRETARIAT**MS BRISCO LÓPEZ GRACIA TERESA**

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 52700
Fax: +39 06 570 53057
E-mail: gracia.brisco@fao.org

MS ANNAMARIA BRUNO

Senior Food standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 52700
Fax: +39 06 570 53057
E-mail: Annamaria.bruno@fao.org

MR KYOUNG MO KANG

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 52700
Fax: +39 06 570 53057

TECHNICAL SECRETARIAT**VIZUETH CHÁVEZ MICHELLE**

Subdirectora para la Atención a Organismos Internacionales de Normalización
Dirección de Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43218
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

TECHNICAL SUPPORT**JOSELYN RIZO OLGUIN**

Subdirectora de Gestión y Enlace de Normalización
Metrológica y Proyectos Especiales
Dirección de Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43220
E-mail: josselyn.rizo@economia.gob.mx

ANA TERESA DE VELASCO CEPEDA

Jefe de Departamento
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43220
E-mail: ana.develasco@economia.gob.mx

EMMANUEL HERNÁNDEZ GALVÁN

Jefe de Departamento
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43220
E-mail: emmanuel.hernandez@economia.gob.mx

MS JIRAPHAN XO. CHAROENYING

General Administration Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1402
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373
E-mail: jiraphan@acfs.go.th

MS NALINTHIP PEANEE

Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1411
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

MS CHUTIWAN JATUPORNPONG

Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 Ext.1414
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373
E-mail: chutiwan@acfs.go.th

APÉNDICE II**PROYECTO DE NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN**

(En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma aplica a las variedades comerciales de frutas de la pasión de las especies granadilla (*Passiflora ligularis* Juss), fruta de la pasión morada (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), fruta de la pasión amarilla (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) y sus híbridos, obtenidas de la familia Passifloraceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen las frutas de la pasión destinadas a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las frutas de la pasión deberán:

- estar enteras;
- presentar una apariencia fresca;
- ser de consistencia firme;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar dotadas de un tallo/pedúnculo. Para la granadilla / granadilla dulce, el pedúnculo deberá llegar hasta el primer nudo;
- exentas de hundimientos – se aplica a la granadilla / granadilla dulce;
- exentas de grietas.

2.1.1 Las frutas de la pasión deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez¹, de conformidad con los criterios propios de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las frutas de la pasión 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 frutas de la pasión se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Las frutas de la pasión de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las frutas de la pasión de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deberán superar el 10% de la superficie total del fruto;
- defectos leves de coloración.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

¹ La madurez de las frutas de la pasión puede medirse visualmente a partir de su coloración externa y confirmada al examinar el contenido de sólidos solubles totales, acidez titulable

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las frutas de la pasión que no califican para ser incluidas en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las frutas de la pasión conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma como una prolongación de la zona cercana al pedúnculo;
- defectos de la corteza como cicatrices o rugosidad. Estos defectos no deberán superar el 20% de la superficie total del fruto;
- defectos de coloración.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las frutas de la pasión se pueden clasificar por el diámetro, por conteo, por el peso o de conformidad con otras prácticas comerciales existentes. Cuando tal sea el caso, el envase deberá estar convenientemente etiquetado.

- (A) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos en cada envase.
- (B) Cuando se clasifican por diámetro, el calibre se determina por el diámetro de la sección ecuatorial del fruto. El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Rango de diámetro (mm)
A	> 78
B	> 67 - 78
C	> 56 - 67
D	≤ 56*

* El diámetro mínimo para la granadilla es 56 mm.

- (C) Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina por el peso del fruto. El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Rango de peso (g)
A	> 139
B	> 128 - 139
C	> 122 - 128
D	> 106 - 122
E	> 83 - 106
F	≥ 74 - 83

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

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

4.1.2 Categoría I

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

4.1.3 Categoría II

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías o presentaciones, el 10%, en número o en peso, de frutas de la pasión que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutas de la pasión del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las frutas de la pasión deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos², estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las frutas de la pasión deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para garantizar la manipulación, el transporte y la conservación adecuada de las frutas de la pasión. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General 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: granadilla, fruta de la pasión morada, fruta de la pasión amarilla y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto: granadilla, fruta de la pasión morada, fruta de la pasión amarilla 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 o región de producción.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;

² Para los fines de esta Norma, esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria

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 código, la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes) se debe indicar cerca de ésta.

- Calibre, expresado de conformidad con uno de los siguientes métodos:
 - Conteo,
 - Código de calibre y rango,
 - Rango de calibres.
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995)

7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

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

8.2 El producto deberá cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

APÉNDICE III**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL DURIÓN**

(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de durión obtenidas de las especies *Durio* spp, de la familia Bombacaceae, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el durión destinado a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

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

- enteros, con o sin pedúnculo. El pedúnculo puede estar recortado;
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica,
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños¹;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar exentos de rajaduras (grietas).

2.1.1 Los frutos deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen y un grado apropiado de madurez.

El desarrollo y condición de los frutos deberá ser tal que le permita:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría "Extra"

Los frutos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 4 cavidades fértiles². Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. No deberán tener defectos, salvo defectos muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

2.2.2 Categoría I

Los frutos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 3 cavidades fértiles. Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma y deberán presentar un mínimo de 3 cavidades fértiles;
- defectos leves, el área máxima total afectada no deberá ser mayor del 10%.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

¹ El olor acre del producto no se considera extraño

² Cavidad fértil: el exterior de la cavidad del durión es visible y completamente lleno a lo largo de la longitud del fruto

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los frutos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1 manteniendo las características de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 2 cavidades fértiles. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos de forma y deberán presentar un mínimo de 2 cavidades fértiles;
- defectos cicatrizados, el área máxima total afectada no deberá ser mayor del 15%.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los duriones se pueden clasificar por peso o por conteo.

(A) Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina de conformidad con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Peso (Kg)
1	> 4,0
2	> 3,0 – 4,0
3	> 2,0 – 3,0
4	> 1,0 – 2,0
5	0,5 – 1,0

(B) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos en cada envase.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

En cada lote, el 5%, en número o en peso, de los duriones 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

En cada lote, el 10%, en número o en peso, de los duriones 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

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 20%, en número o en peso de los duriones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

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

5.2 ENVASADO

Los frutos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los frutos deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de 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.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto "Durión" 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 o región de producción.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o rango de peso o número de frutos por envase [conteo]);
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

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

8.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes)

APÉNDICE IV**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA OKRA**

(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de okra obtenidas de *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (*syn. Hibiscus esculentus* L.) de la familia Malvaceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la okra destinada a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la okra deberá:

- estar entera, el pedúnculo deberá tener un corte limpio;
- presentar un aspecto fresco, estar sana y exenta de podredumbre o deterioro que haga que no sea apta para el consumo;
- estar limpia y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exenta de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exenta de daños causados por bajas o altas temperaturas;

2.1.1 El desarrollo y condición de la okra deberá ser tal que le permita:

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

2.1.2 Criterios de Madurez

La okra deberá estar suficientemente desarrollada y no deberá presentar signos de fibrosidad.

2.2 CLASIFICACIÓN

La okra se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

La okra de esta categoría deberá ser de calidad superior. Deberá ser de consistencia firme y característica de la variedad en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo. No deberá tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

La okra de esta categoría deberá ser de buena calidad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un defecto leve de forma y desarrollo;
- un defecto leve de coloración no superior al 5% de la superficie total;
- defectos leves de la piel como cicatrices, manchas, rasguños, y magulladuras que no superen el 2% de la superficie total.

2.2.3 Categoría II

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

- defectos de forma y desarrollo;
- un defecto leve de coloración no superior al 10% de la superficie total;
- defectos de la piel como cicatrices, manchas, rasguños y magulladuras que no superen el 5% de la superficie total.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por la longitud de la okra (en centímetros sin el pedúnculo).

El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Longitud (cm)
1	2,0 – 4,0
2	> 4,0 – 6,0
3	> 6,0 – 8,0
4	> 8,0 – 10,0
5	> 10

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para el producto que no satisfaga los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

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

4.1.2 Categoría I

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

4.1.3 Categoría II

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número, de las okras 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 deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por okras del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

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

La okra deberá disponerse en envases que se ajusten al *Código Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995)*.

5.2.1 Descripción de los Envases

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

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de 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

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto 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 o región de producción.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o longitud mínima y máxima en cm). Si el código de calibre es diferente de los que figuran en el Cuadro, irán convenientemente etiquetados..

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

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

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997)

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

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPOUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO

Antecedentes

La papa de consumo (*Solanum tuberosum*) es un cultivo tuberoso, feculento, de la familia de las Solanáceas. La papa de cultivo es originaria de la región de los Andes en América del Sur y se dice que fue introducida en Europa en el siglo XVI. La papa de consumo es un cultivo de ciclo corto capaz de producir un alto rendimiento por unidad de superficie y por unidad de tiempo. Produce flores blancas, rosas, rojas, azules o moradas con estambres amarillos. En general, los tubérculos de las variedades con flores blancas tienen pieles blancas, mientras que aquellos de variedades con flores de colores tienden a tener pieles rosadas. La principal especie que se cultiva en el mundo es la *Solanum tuberosum* conocida comúnmente como papa.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de este trabajo es establecer una norma de calidad mundial para facilitar el comercio internacional de las papas de consumo centrándose en las disposiciones esenciales de calidad.

El ámbito de aplicación de la norma cubrirá las papas de consumo obtenidas de las variedades comerciales de *Solanum tuberosum* que deberán suministrarse frescas al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papas de consumo destinadas a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

La papa de consumo se cultiva en diversas áreas del mundo. Se comercializa de manera global y no se limita a alguna región en particular y, por lo tanto, se justifica la elaboración de una norma internacional. Es conveniente establecer normas que cubran la calidad y el etiquetado para tener una referencia acordada internacionalmente por consenso.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma abarcará todas las disposiciones estándar de una norma del Codex para frutas y hortalizas frescas. Los aspectos principales se refieren a la definición del producto, factores esenciales de calidad y tolerancias, el peso o el tamaño y el etiquetado apropiado. Esto proporcionará una mayor certeza de la naturaleza y características del producto en toda la cadena de suministro reduciendo al mínimo las prácticas engañosas.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**Criterio general**

El desarrollo de una norma internacional para la papa de consumo sería benéfico para todos los países y su objetivo es asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Es conveniente que la calidad del producto cumpla con las prácticas mundiales de mercado y comercialización de manera a tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos.

Criterios aplicables a los productos**(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países**

De conformidad con los datos de la FAO, la producción y comercio mundial ha sido variable. En 2013, China fue el país con mayor superficie cultivada y mayor producción (74,8 millones TM), seguido por la India, la Federación de Rusia, Ucrania, los Estados Unidos de América, Alemania y Polonia. Los datos sobre producción y comercio de los últimos tres años se encuentran en los Anexos I y II respectivamente. A partir de estos datos se puede observar que la papa de consumo se produce y comercializa en todo el mundo.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Países como Filipinas y la India han elaborado normas nacionales.

En vista del volumen y el valor comercial de los kiwis, y el número de países involucrados en su comercialización, existen riesgos de que surjan obstáculos en el comercio.

(c) Mercado internacional o regional potencial

A medida que China, la India, Bangladesh, Francia, Bélgica y muchos otros países van aumentando la producción y comercialización de la papa de consumo, existe un potencial para que los países desarrollen el comercio en este producto en el futuro. Existen diferentes variedades, tamaños y colores de la papa de consumo. Por lo tanto, el desarrollo de una norma de calidad para la papa de consumo ayudará a mejorar el comercio mediante la identificación de factores comunes de calidad y su armonización entre las regiones, lo cual es pertinente para la protección de la salud del consumidor y la facilitación del comercio.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de la papa de consumo, las variedades de cultivares, composición, calidad y envasado dan como resultado parámetros adecuados para la normalización del producto.

Teniendo en cuenta que la información técnica está disponible y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre determinados aspectos relacionados con la protección al consumidor y la facilitación del comercio según se menciona en el punto (b), el trabajo complementario para llegar a una norma inclusiva sobre este producto comercializado a nivel mundial sería posible y necesaria con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio. El CCFV proporciona el foro global para este tipo de trabajo.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma de producto Codex que cubra los factores esenciales de calidad específicos para la papa de consumo. La norma propuesta tratará cuestiones relacionadas con los requisitos mínimos, categorías, tamaño, color, homogeneidad, envasado, etc. Las cuestiones generales relativas a la inocuidad y el etiquetado serán tratadas mediante referencias cruzadas a los textos sobre inocuidad y etiquetado del Codex.

(f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos rudos, semi-elaborados o elaborados

Una sola norma para la papa de consumo cubrirá todas las variedades de papa de consumo comercializadas a nivel mundial.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Las normas pertinentes existentes, las cuales se pueden considerar mientras se elabora la Norma para la Papa de Consumo son:

- La Norma de la CEPE relativa a la comercialización y control de calidad de papas criollas y de consumo, 2011(FFV-52: Papas Criollas y de Consumo, 2011).
- El folleto explicativo de la OCDE para Frutas y Hortalizas Frescas. Papas Tempranera y de Consumo.
- ISO 2165:1974 papas de consumo-Guía para almacenaje (última versión en 2008).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la papa de consumo es coherente con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por los países en sus legislaciones nacionales y para facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es pertinente al Objetivo Estratégico 1 – *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes* y sus correspondientes objetivos del Plan Estratégico 2014-2019. La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a establecer los requisitos mínimos de calidad para la papa de consumo destinada a la alimentación humana, con el fin de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

La propuesta para la elaboración de una Norma para la Papa de Consumo es parte del Mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

7. Identificación de la disponibilidad de asesores científicos en caso de necesidad

No se prevé la necesidad de contar con asesoramiento de expertos científicos.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores

Las normas existentes de la CEPE, OCDE e ISO serán tenidas en cuenta mientras se elabora la norma para la papa de consumo, incluyendo la experiencia disponible en otros países importadores/exportadores que participen en la normalización de este producto en el CCFV.

9. Calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo

Fecha	PROCEDIMIENTO
CCFFV, 2014	India – Presentación de una propuesta. CCFFV – Acuerdo para iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para la Papa de Consumo.
CCEXEC/CAC, 2014	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para la papa de consumo. CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.
CCFFV, 2015	CCFFV – Examen del anteproyecto de norma en el Trámite 4.
CCEXEC/CAC, 2016	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5. CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en 2016, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.
CCFFV, 2017	CCFFV- Examen del proyecto de norma en el Trámite 7.
CCEXEC/CAC, 2017	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8. CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para la Papa de Consumo).

Anexo I**Producción de Papa de Consumo**

Cantidad (en MT)

País	2009	2010	2011
China	73.281.890	74.799.084	88.350.220
India	34.390.900	36.577.300	42.339.400
Federación de Rusia	0	0	32.681.500
Ucrania	0	0	24.248.000
Estados Unidos de América	0	0	19.361.500
Alemania	11.617.500	10.201.900	11.800.000
Bangladesh	5.268.000	7.930.000	8.326.390
Polonia	0	0	8.196.700
Francia	7.174.560	7.216.210	8.016.230
Belarús	7.124.980	7.831.110	7.721.040
Países Bajos	7.180.980	6.843.530	7.333.470
Reino Unido	0	0	6.115.000
Irán	4.107.630	4.054.490	4.822.140
Turquía	0	0	4.613.070
Egipto	3.659.280	3.643.220	4.338.430
Canadá	4.581.120	4.421.770	4.168.180
Bélgica	3.296.080	3.455.800	4.128.670
Resto del mundo	58.717.490	49.986.498	89.883.782
Total	210.400.410	215.960.912	374.333.722

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Anexo II**Patrón de Comercio Internacional de la Papa de Consumo**

Cantidad (en MT)

País importador	2010	2011	2012
Países Bajos	1.157.069,88	1.801.648,72	1.936.623,17
Bélgica	1.298.903,17	1.317.737,72	1.569.195,09
Federación de Rusia	641.334,01	1.428.137,93	437.453,76
Alemania	503.274,90	577.905,49	676.033,53
España	721.773,60	584.331,64	637.605,20
Italia	634.976,79	531.857,73	594.420,80
Reino Unido	465.039,57	239.705,15	387.348,85
Estados Unidos de América	692.114,31	412.562,88	281.185,24
Francia	385.514,10	376.802,90	369.773,14
Canadá	222.389,22	247.691,78	303.559,77
Malasia	124.489,66	174.022,43	181.919,54
Portugal	278.039,65	251.439,09	333.765,49
Resto del mundo	2.935.974,60	4.626.745,24	2.298.429,00
Total	10.050.893,46	10.768.939,98	9.907.402,58

Fuente: UN Comtrade, según lo informado por los países importadores.

País exportador	2010	2011	2012
Francia	2.716.202,97	2.422.075,09	2.624.343,14
Alemania	1.349.660,37	1.892.126,60	2.138.548,69
Países Bajos	1.130.027,51	1.164.131,89	1.034.173,07
Estados Unidos de América	393.874,44	410.754,31	477.246,50
Egipto	371.824,45	519.302,34	322.405,08
Canadá	739.980,10	477.476,58	300.825,18
Israel	297.310,01	273.600,15	223.414,32
Bélgica	579.965,26	553.163,64	624.366,09
España	225.102,34	248.954,33	298.997,22
China	163.813,95	263.427,76	228.589,48
Reino Unido	219.938,12	225.276,55	145.475,08
Resto del mundo	1.862.194,04	1.318.650,72	1.589.019,70
Total	10.050.893,56	10.768.939,98	9.907.402,55

Fuente: UN Comtrade, según lo informado por los países exportadores.

APÉNDICE VI

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA EL AJO

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de esta norma es establecer criterios de la calidad para los ajos y su debido etiquetado, entre otros puntos pertinentes que contribuyan a la protección de la salud del consumidor, facilitando, además, el comercio internacional.

Esta norma se aplica a los bulbos de las variedades y tipos comerciales de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., que habrán de suministrarse frescos¹ al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos destinados a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

La tendencia mundial de producción de ajo ha sido creciente estos últimos años, según puede apreciarse en el siguiente cuadro de acuerdo a los informes de la FAO para 2005-2011.

Año	Consumo mundial de ajo en miles de ton.
2005	15.066
2006	15.323
2007	20.085
2008	22.790
2009	22.010
2010	22.593
2011	23.770

El ajo es una de las especies culinarias más populares en todo el mundo, de hecho, es muy utilizado en la cocina mediterránea y en la oriental. El ajo es un producto que se consume tanto fresco como elaborado, por ejemplo, en pasta, en hojuelas, deshidratado, machacado, etc. El mercado mundial de ajo ha crecido en los últimos años, debido a cambios en los hábitos de consumo. En la actualidad, asociado como uno de los ingredientes principales de la llamada Dieta Mediterránea, sus cualidades profilácticas y curativas están plenamente demostradas.

El consumo per cápita a nivel mundial se ha incrementado según puede observarse en el siguiente cuadro, de acuerdo a datos de la FAO para 2005-2011.

Año	Consumo per cápita diario (Kg/día/persona)
2005	0,383
2006	0,389
2007	0,503
2008	0,564
2009	0,538
2010	0,545
2011	0,567

1 Incluye el producto que ha sido objeto de un proceso de secado de la piel (película) exterior que cubre el bulbo (catafilo/catáfila) y la piel de los dientes, tradicionalmente entendido por los consumidores como ajo "fresco". El ajo completamente deshidratado, el ajo en polvo y productos que hayan sido tratados de otro modo no están dentro del alcance de esta propuesta.

Un caso que puede citarse como antecedente para la pertinencia de la elaboración de esta norma es que actualmente México representa sus intereses a través del Comité Nacional Sistema Producto Ajo formado por todos los sectores involucrados que están comprometidos con la calidad y cuentan con experiencia en la exportación a países de América del Sur y Europa. También cuentan con la experiencia relacionada con el producto que ingresa en el país, que en algunos casos no ha sido muy favorable al no contar con una normativa internacional y observándose una competencia desleal y falta de información comercial por parte de los consumidores. A pesar de que México cuenta con una norma de calidad para ajo, ésta no es de carácter obligatorio, por lo que se observan desventajas al no seguir un criterio homogéneo a nivel internacional para calificar la calidad.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los puntos que podrían considerarse de mayor importancia son los relacionados con el establecimiento de los requisitos mínimos de calidad, requisitos de madurez, la definición de las categorías de calidad así como sus tolerancias y el apartado sobre marcado o etiquetado del producto.

4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

Criterio general

La pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex:

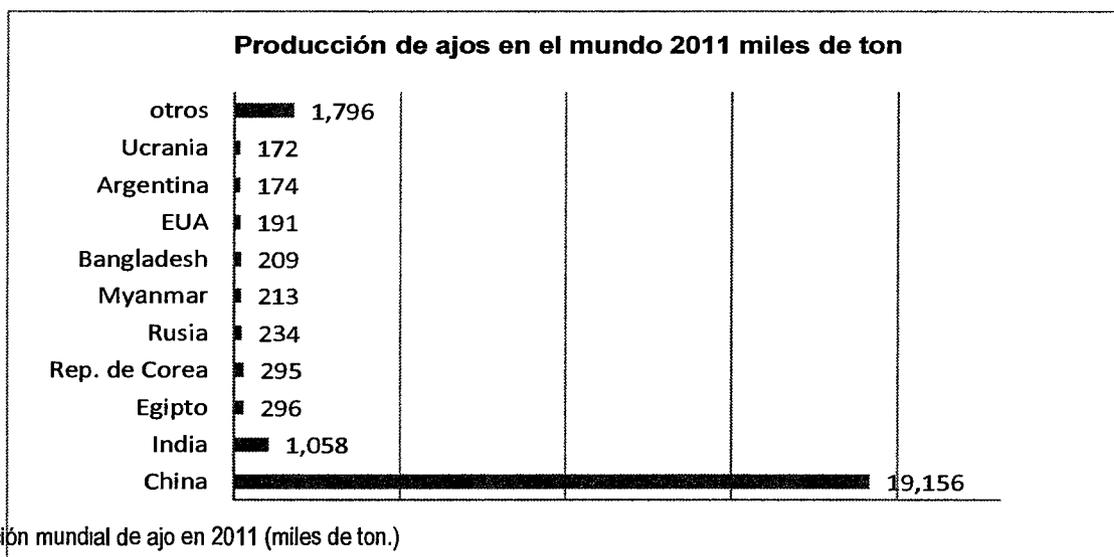
- Proteger al consumidor promoviendo las prácticas equitativas en el comercio al identificar el producto, así como su origen, distinguiendo las particularidades de cada región.
- Permitir la normalización de los elementos de calidad.

Criterios aplicables a los productos

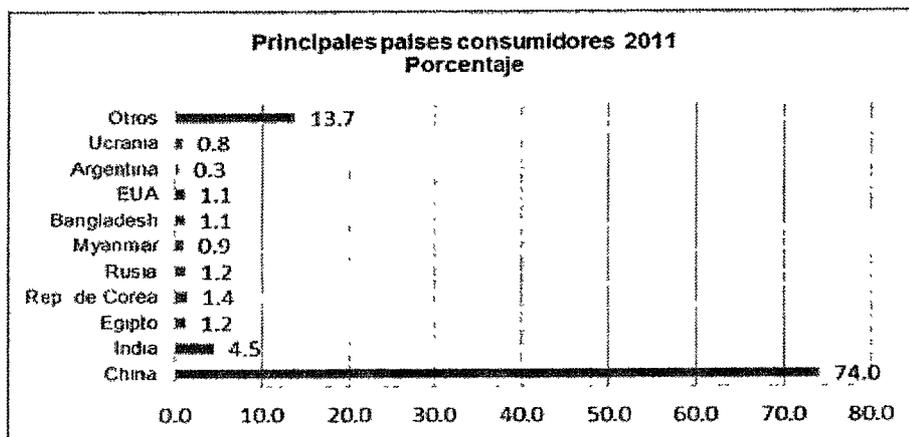
(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

En la actualidad, de los 245 países que la FAO registra en sus estadísticas, 103 son productores de ajo, con una producción mundial para 2011 de 23.769.746 ton. A continuación se presenta el volumen de producción en los diferentes países, donde destaca China con una producción del 80,6% de ajo a nivel mundial.

Según las estadísticas de la FAO, el 93,7% de los países registrados consumen ajo, donde China consume el 74% de la producción mundial. A continuación, se puede observar la demanda de los principales países consumidores de ajo para el año 2011.



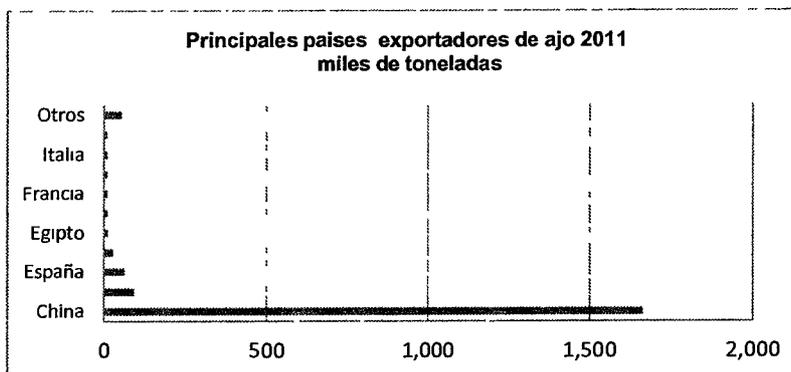
Otros, Ucrania, Argentina, EE.UU., Bangladesh, Myanmar, Federación de Rusia, República de Corea, Egipto, India, China.



Principales países consumidores en 2011 (porcentaje)

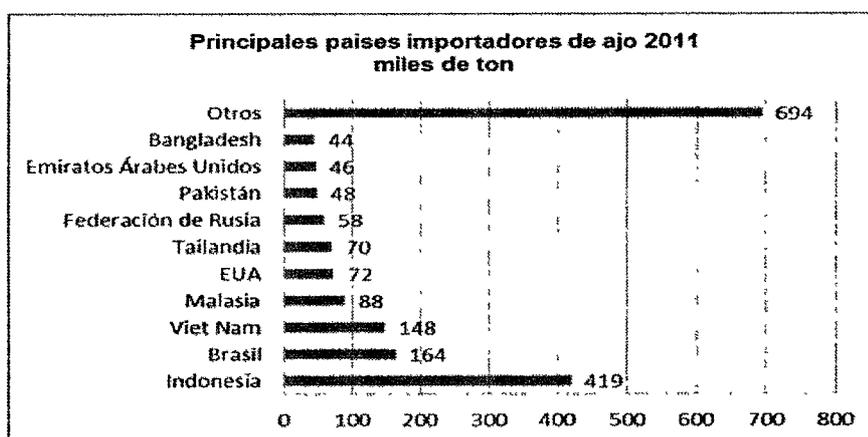
Otros, Ucrania, Argentina, EE.UU., Bangladesh, Myanmar, Federación de Rusia, República de Corea, Egipto, India, China.

En lo que respecta a las exportaciones e importaciones se puede apreciar que los principales países exportadores son China, Argentina, España, Países Bajos, Egipto, México, Francia, EE.UU., mientras que Indonesia, Brasil, Viet Nam, Malasia y EE.UU. son los principales países importadores. A continuación se presentan las gráficas que resumen estos datos (tomado de la FAO para 2011).



Principales países exportadores de ajo en 2011 (miles de tons.)

Otros, Chile, Italia, EE.UU., Francia, México, Egipto, Países Bajos, España, Argentina, China.



Principales países importadores (2011) (miles de ton)

Otros, Bangladesh, Emiratos Árabes Unidos, Pakistán, Federación de Rusia, Tailandia, EE.UU., Malasia, Viet Nam, Brasil, Indonesia.

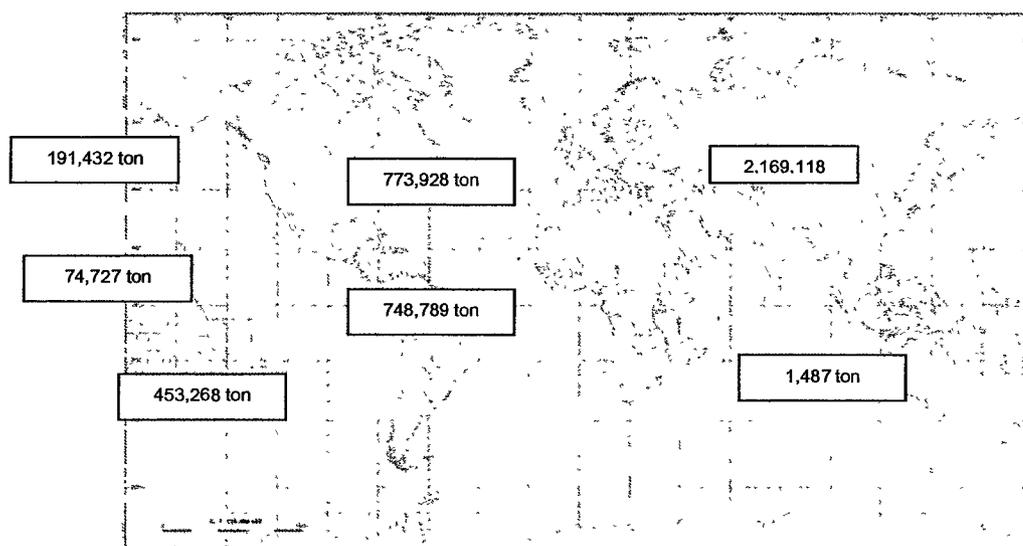
(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Se cuentan con distintas normas nacionales y regionales que contribuyen de manera particular la regulación de la calidad del ajo a nivel local o regional, por citar algunas:

- Norma Mexicana: NMX-FF-018-SCFI-2006. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Especie - Ajo (*Allium Sativum* L.) – Especificaciones.
- Normas Argentinas: IRAM-INTA 155003-1:2002. Hortalizas para consumo en fresco: Ajo (Parte 1: Definiciones) y IRAM-INTA 155003-2:2002 Hortalizas para consumo en fresco: Ajo (Parte 2: Requisitos).
- Estados Unidos de América: Unites States Standars for Grades of Garlic, 1997.
- Norma Cubana: NC-225-2002 Norma que establece la calidad de los ajos.
- Norma Venezolana: COVENIN 2198:2000. Ajo para Consumo Directo.
- Normas de calidad para el comercio exterior de ajos. Ministerio de Comercio y Turismo. 7 de enero de 1980. Reglamento Técnico del Mercado común del sur (MERCOSUR) para la fijación de identidad y calidad del ajo. Resolución IASCAV N° 100/95. Buenos Aires, 15 de septiembre de 1995.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Existe un potencial para el consumo y producción del ajo, según se puede observar a nivel mundial por cada continente, según el informe de la FAO en relación a la producción de este producto para 2011.



(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del ajo para su comercialización desde su cultivo hasta la venta al por menor, su composición, las características de calidad, envasado y etiquetado permiten establecer los parámetros para armonizar las normas nacionales de este producto. Estos parámetros se han armonizado por regiones y grupo de países, como la CEPE y la OCDE, lo que facilitará que el CFFV desarrolle la norma mundial considerando las necesidades de todos los países o regiones que comercializan este bulbo.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

En relación a este punto será de suma importancia el apartado de marcado o el etiquetado para desarrollar particularmente las especificaciones comerciales: categoría y calibre. Esta información será de gran valor para el consumidor ya que facilitará el conocimiento de las características del producto, lo cual permitirá que el consumidor tome una decisión informada respecto al producto que está adquiriendo. Esta regulación además aumentará la garantía de unas prácticas equitativas.

Actualmente, en México el consumidor está confundido con las diferentes etiquetas existentes en el mercado. Al ser la Norma Mexicana de Calidad para el Ajo de carácter voluntario y la Norma Oficial Mexicana de Etiquetado de carácter obligatorio, no solicita información de calidad del producto y no existe una normalización para presentar información sobre calidades, tamaños, colores, origen, etc., en el mercado mexicano, lo que confunde a los consumidores. Esta situación o una similar podría presentarse en otros países o regiones afectando el comercio de este producto.

(f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi-elaborados o elaborados

Se propone una norma única que podría incluir los diferentes tipos comerciales, ya que no varían significativamente. En caso de ser necesario podrían elaborarse tablas con valores comparativos para los casos que así lo requieran y justifiquen.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

- Norma de la CEPE para el Ajo FFV-18 Edición 2011.
- MERCOSUR/GMC/RES No 41/94: Identidad y Calidad del Ajo - Resolución del Grupo Mercado Común: Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El objetivo del Codex es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar. Dado el volumen de producción y comercialización del ajo a nivel mundial, el Codex Alimentarius contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Los consumidores pueden confiar en que los productos que compran son inocuos y de calidad y los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones. Esta propuesta también está en consonancia con el Objetivo estratégico 1: *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes* y sus objetivos correspondientes del Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019.

Debido a la falta de una norma de calidad comercial mundial para el ajo, el comercio internacional se ha visto ampliamente afectado. Los importadores prefieren importar frutas y hortalizas tomando como referentes comerciales a las normas emitidas por el Codex, por lo que el trabajo técnico desarrollado por los países que conforman el CCFFV, proporcionará la norma requerida a nivel mundial, aportando una herramienta que permita regular el mercado facilitando las transacciones comerciales entre importadores y exportadores, asegurando, así, la calidad del producto al consumidor final.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Actualmente, el Codex no cuenta con una norma de calidad comercial para el ajo que reúna requisitos de calidad comercial e inocuidad en una sola norma acordada a nivel mundial para este producto. Por esta razón se considera que la Norma del Codex para el Ajo puede proporcionar una norma armonizada de carácter internacional, que asegure la calidad e inocuidad del ajo. Como ya se ha indicado anteriormente, las normas de la CEPE y de la OCDE se pueden tomar como punto de partida para convertirse en una norma más inclusiva promoviendo el consenso entre todos los países productores y comercializadores de este producto.

7. Identificación de la necesidad de asesoramiento y la disponibilidad de expertos científicos

No se requerirá asesoramiento de expertos científicos.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores

La necesidad de contribuciones técnicas dependerá de los tipos comerciales que se quieran incluir en la norma, existen trabajos científicos desarrollados al respecto. En caso de que el Comité determine la necesidad de contribuciones técnicas existen instituciones a las que podría proponerse el desarrollo de las mismas, esto detectado desde la presentación del anteproyecto con la finalidad de poder programarlas y contar con las contribuciones en los tiempos requeridos.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

FECHA	PROCEDIMIENTO
CCFFV, 2014	México – Presentación de una propuesta para el ajo. CCFFV – Acuerdo para iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para el Ajo.
CCEXEC/CAC, 2014	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para la papa de consumo. CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.
CCFFV, 2015	CCFFV – Examen del anteproyecto de norma en el Trámite 4.
CCEXEC/CAC, 2016	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5. CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en 2016, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.
CCFFV, 2017	CCFFV- Examen del proyecto de norma en el Trámite 7.
CCEXEC/CAC, 2017	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8. CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para el Ajo).

APÉNDICE VII**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA LAS BERENJENAS****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El objetivo de este trabajo es establecer una norma mundial para la berenjena a partir de las variedades *Solanum melongena* L, var. *esculentum*, *insanum* y *ovigerum*. de la familia Solanaceae, la cual deberá suministrarse fresca al consumidor, tras su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

El objetivo de esta norma es considerar las características esenciales de calidad de las berenjenas para su consumo fresco con el fin de facilitar el comercio internacional.

2. Pertinencia y actualidad

Debido a la creciente producción y comercialización de la berenjena a nivel mundial, es necesario establecer una norma que abarque la inocuidad, calidad y etiquetado, con el fin de tener una referencia acordada internacionalmente por consenso entre los principales países productores y comercializadores. La Norma del Codex para las Berenjenas ayudará a proteger la salud del consumidor y promoverá prácticas equitativas de comercio, de conformidad con los diferentes acuerdos internacionales.

La berenjena es una hortaliza versátil adaptada a diferentes regiones agroclimáticas y puede ser cultivada durante todo el año. Es una planta perenne pero comercialmente cultivada como un cultivo anual.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma incluirá características relacionadas con el calibre, categorías, calidad, contaminantes, etiquetado y envasado. Los puntos más relevantes que pueden ser considerados se relacionan con:

- a. Establecer los requisitos mínimos de las berenjenas que se respetarán, independientemente de la categoría de calidad.
- b. Definir las categorías de calidad para clasificar las berenjenas conforme a sus características.
- c. Considerar las categorías de calibre para comercializar las berenjenas dependiendo de su longitud/forma.
- d. Establecer la tolerancia con respecto a la calidad y calibre que se puede permitir en las berenjenas contenidas en un envase.
- e. Incluir las disposiciones relativas a la homogeneidad del producto envasado y el envase utilizado.
- f. Incluir las disposiciones para el etiquetado y marcado de acuerdo con la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*.
- g. Incluir disposiciones para contaminantes en relación a la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos*.
- h. Incluir disposiciones para la higiene y manipulación con referencia a los Principios Generales de Higiene en los Alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.

4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos***Criterio general**

Existen diferentes variedades y calibres de berenjenas. Por lo tanto, su comercialización se hace de acuerdo a su calidad, variedades y tamaño (calibre). El desarrollo de una norma internacional para las berenjenas asegurará prácticas equitativas en el comercio y por consiguiente beneficiará a los consumidores y a los países productores/exportadores.

Criterios aplicables a los productos**(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países**

La berenjena se produce en cerca de 80 países en todo el mundo y los primeros diez países productores contribuyen a más del 90% de la producción mundial total. La lista de los principales diez países productores se encuentra adjunta en el Anexo I. La berenjena es una hortaliza altamente comercializada cuyo comercio involucra a más de 100 países. La lista de los diez principales países exportadores e importadores se adjunta en el Anexo II.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Actualmente, EE.UU, Filipinas y la India tienen legislaciones nacionales (normas de calidad y clasificación) para las berenjenas. La ISO no tiene norma para las berenjenas, mientras que la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la ASEAN sí. Este nuevo trabajo proporcionará una guía a los países miembros para alcanzar una norma armonizada para las berenjenas con el fin de asegurar que el comercio no se vea afectado de manera adversa por las distintas legislaciones nacionales o las normas regionales.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Ha habido una tendencia creciente en el comercio mundial de berenjenas durante los años 2009 y 2010 con un leve descenso en 2011. Existe un potencial de aumento del comercio de berenjenas si se cuenta con una norma de calidad y clasificación armonizada.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de las berenjenas, desde su cultivo hasta la cosecha, las variedades de cultivares, composición, calidad y envasado dan como resultado parámetros adecuados para la normalización del producto.

Teniendo en cuenta que la información técnica está disponible y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre determinados aspectos relacionados con la protección al consumidor y la facilitación del comercio según se menciona en el punto (b), debería ser posible el trabajo complementario para llegar a una norma inclusiva sobre este producto comercializado a nivel mundial.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma de producto para las berenjenas. Actualmente, el tamaño y la forma son los únicos criterios tomados en consideración. Por lo tanto, el nuevo trabajo mejorará la protección al consumidor y facilitará el comercio estableciendo una norma de calidad acordada internacionalmente, que cubra los requisitos mínimos, categorías, tamaño, color, forma, homogeneidad, envasado y otros requisitos de calidad pertinentes.

(f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos rudos, semi-elaborados o elaborados

Una sola norma para las berenjenas cubrirá todas las variedades de berenjenas comercializadas a nivel mundial.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Norma CEPE FFV-05 relativa a la comercialización y control de calidad comercial de las berenjenas y la Norma ASEAN. Estas normas se tendrán en cuenta en la formulación de la norma del Codex.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para las berenjenas coincide con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por los países en sus legislaciones nacionales y para facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es pertinente con el Objetivo Estratégico 1 – *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes* y sus correspondientes objetivos del Plan Estratégico 2014-2019 en particular el Objetivo 1.1: *Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la CAC*.

El nuevo trabajo contribuirá a establecer los requisitos mínimos de calidad de las berenjenas para consumo humano, las diferentes categorías basadas en los parámetros de calidad y calibre, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas equitativas de comercio en el comercio de alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Se propone esta norma como nueva norma global y no tiene relación con ningún otro texto existente del Codex sobre este tema aunque la norma hará referencia a las normas y textos afines de inocuidad pertinentes elaboradas por los comités generales.

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No se prevé la necesidad de asesoramiento de expertos científicos.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores

No hay necesidad de aportes técnicos por partes de organismos externos.

9. Calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo

FECHA	PROCEDIMIENTO
CCFFV, 2014	India – Presentación de una propuesta para las berenjenas. CCFFV – Acuerdo para iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para las berenjenas.
CCEXEC/CAC, 2014	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para las berenjenas. CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.
CCFFV, 2015	CCFFV – Examen del anteproyecto de norma en el Trámite 4.
CCEXEC/CAC, 2016	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5. CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en 2016, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.
CCFFV, 2017	CCFFV- Examen del proyecto de norma en el Trámite 7.
CCEXEC/CAC, 2017	CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8. CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para las Berenjenas).

Producción Mundial de Berenjenas

Cantidad MT

País	Año 2011
China, país	27.700.000
India	11.896.000
Irán	1.215.025
Egipto	1.166.430
Turquía	821.770
Indonesia	519.481
Iraq	452.050
Japón	322.400
Italia	243.319
Filipinas	207.994

Fuente: Según FAOSTAT- 2011

Anexo II

Estadística Internacional sobre el Comercio de Berenjenas fresco/refrigeradas (Código HS: 070930)

Cantidad: MT

País exportador	2009	2010	2011
España	115.543,72	121.694,38	121.004,02
México	92.092,74	119.757,37	46.813,17
Países Bajos	61.056,54	62.644,81	51.489,36
Honduras	19.884,39	10.417,06	4.608,96
Estados Unidos de América	8.764,13	7.197,78	7.947,63
Malasia	8.583,87	9.036,17	8.778,13
Turquía	7.145,34	12.219,95	12.066,24
China	7.137,39	7.316,22	6.955,39
Italia	5.082,76	7.192,84	6.472,96
Francia	4956,75	4703,34	4346,19

Fuente: UNCOMTRADE

Cantidad: MT

País Importador	2009	2010	2011
Estados Unidos de América	106.436,57	128.594,28	52.157,25
Francia	44.614,30	45.481,20	45.007,00
Reino Unido	38.579,62	44.676,62	18.413,76
Alemania	35.625,70	37.884,70	37.744,55
Italia	21.741,98	17.288,11	19.977,96
Canadá	19.961,14	20.166,21	18.793,32
Federación de Rusia	19.316,57	21.211,28	21.865,67
Singapur	9.322,35	9.759,01	9.598,91
Países Bajos	8.958,84	10.667,49	15.586,24
Líbano	6.110,98	6.574,44	6.583,63

Fuente: UNCOMTRADE

APÉNDICE VIII

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA EL KIWÍ

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El alcance de este trabajo es establecer una norma mundial para el kiwi obtenido de las variedades *Actinidia spp*, con exclusión de la *Actinidia aguta*, las cuales deberán suministrarse frescas al consumidor. El objetivo de la norma es facilitar el comercio equitativo de este producto.

2. Pertinencia y actualidad

La producción y el comercio mundial del kiwi están aumentando y volviéndose cada vez más valiosos. La producción y el comercio del kiwi no están limitados a una región en particular. Una norma de producto sería un punto de referencias para las características esenciales de calidad, tamaño y etiquetado del kiwi e incluiría referencias cruzadas a las disposiciones de inocuidad. La norma facilitaría el comercio equitativo de acuerdo con los acuerdos internacionales, en particular los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.

Actualmente, no existe una norma del Codex para el kiwi. También cabe señalar que el kiwi estaba en la antigua lista de prioridades del CCFFV para la normalización de frutas y hortalizas frescas.

3. Principales cuestiones que se deben abordar

La norma abarcará todas las disposiciones estándar de una norma del Codex para frutas y hortalizas frescas. Los aspectos principales se refieren a la definición del producto, factores esenciales de calidad y tolerancias, el peso o tamaño y el etiquetado apropiado. Esto proporcionará una mayor certeza de la naturaleza y características del producto en toda la cadena de suministro y reducirá al mínimo las prácticas engañosas.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**Criterio general**

Esta norma se aplica a la protección del consumidor desde el punto de vista de garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos y tendrá en cuenta las disposiciones vigentes del Codex para la inocuidad de los alimentos y las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

Criterios aplicables a los productos**(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países**

El kiwi ha sido objeto de comercio internacional durante aproximadamente 50 años. A partir de 2011 los principales productores de kiwi son: China, Italia, Nueva Zelandia, Chile, Irán, Grecia, Francia, EE.UU., Japón y Turquía. Los principales países importadores son Bélgica, España, Alemania, Países Bajos, Japón, EE.UU., Rusia y China.

El comercio y producción del kiwi a nivel mundial ha registrado un aumento significativo durante los últimos diez años.

Producción de kiwi
Cantidad (en MTs)

País	Producción promedio 2010-2013
China	630.000
Italia	399.870
Nueva Zelandia	364.436
Chile	232.035
Irán	202.422*
Grecia	133.903
Francia	69.705
EE.UU.	30.361
Japón	29.228
Turquía	27.928

Fuente: World Kiwifruit Review, 2013. Una publicación Belrose, Inc.

* Fuente: Iran Agriculture Organisation, 2013

Producción global, volumen y valor comercial

Año	Hectáreas	Comercio internacional (000TM)	Valor mundial de las exportaciones (millones de USD,)
1990	73.000	NA	NA
1995	90.000	NA	NA
2000	106.000	780	650
2005	125.000	1.020	1.200
2010	164.000	1.380	1.850

Fuente: World Kiwifruit Review, 2013. Una publicación Belrose, Inc.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

No hay barreras actuales al comercio causadas por normas o reglamentos nacionales para el kiwi. Teniendo en cuenta el volumen y el valor comercial de los kiwis, y el número de países involucrados en su comercialización, existe un gran potencial para la aparición de obstáculos al comercio.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Varios países, entre ellos China, Irán, Grecia, Turquía, España y los EE UU. han aumentado significativamente la producción y el comercio de kiwi en los últimos años y existe un potencial para que otros países hagan lo mismo.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de los kiwis por ejemplo, las variedades (cultivares), las características de calidad, el peso o el tamaño, el etiquetado, etc., son todos susceptibles de normalización. Estos parámetros se han armonizado hasta cierto punto, a nivel regional (por ejemplo, la CEPE) y a nivel de grupos de países (por ejemplo, la OCDE). Las normas de la CEPE y de la OCDE pueden ser utilizadas como base para elaborar una norma mundial armonizada teniendo en cuenta, en su caso, las necesidades de otros países/regiones.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma del Codex para producto que abarque el kiwi. La norma propuesta hará referencia a las normas generales para residuos, etiquetado e higiene de los alimentos.

(f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos rudos, semi-elaborados o elaborados

La norma propuesta se limita al kiwi fresco.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Las normas que se pueden considerar mientras se desarrolla una norma del Codex para el kiwi son:

- Norma CEPE relativa a la comercialización y al control de la calidad comercial de los kiwis, (FFV-46: kiwifruit-2010).
- Norma de la OCDE para Frutas y Hortalizas Frescas: kiwi, 2008.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el kiwi está de acuerdo con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por los países en sus legislaciones nacionales y para facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es pertinente con el Objetivo Estratégico 1 – *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes* y sus correspondientes objetivos del Plan Estratégico 2014-2019. La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a establecer los requisitos mínimos de calidad para los kiwis destinados a la alimentación humana, con el fin de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

La propuesta para la elaboración de una norma de producto para el kiwi de acuerdo con el Mandato del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas. Ver también los puntos (e) y (f).

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No hay necesidad de asesoramiento científico.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores

No hay necesidad de asesoramiento técnico de organismos externos.

9. Calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo

Fecha	PROCEDIMIENTO
CCFFV, 2014	<p>Irán – Presentación de una propuesta para el kiwi.</p> <p>CCFFV – Acuerdo para iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para el Kiwi.</p>
CCEXEC/CAC, 2014	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para el kiwi.</p> <p>CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.</p>
CCFFV, 2015	CCFFV – Examen del anteproyecto de norma en el Trámite 4.
CCEXEC/CAC, 2016	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 5.</p> <p>CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6.</p> <p>Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en 2016, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.</p>
CCFFV, 2017	CCFFV - Examen del proyecto de norma en el Trámite 7.
CCEXEC/CAC, 2017	<p>CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8.</p> <p>CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para el Kiwi).</p>

APÉNDICE IX**MANDATO REVISADO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

(para adopción)

(a) Elaborar normas y códigos de prácticas de carácter mundial, según sea apropiado, aplicables a las frutas y hortalizas frescas;
(b) mantener las consultas que sean necesarias con otras organizaciones internacionales durante el proceso de elaboración de normas a fin de evitar duplicaciones.

~~(b) celebrar consultas con el Grupo de Trabajo sobre Normas de calidad agrícolas de la CEPE, con miras a elaborar normas y códigos de prácticas de aplicación mundial, evitando toda duplicación de normas o códigos de prácticas y velando por que se adapten al mismo formato amplio;—~~

~~(c) celebrar consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de frutas y hortalizas frescas.~~

~~* El Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de calidad agrícolas de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa:~~

- ~~1. puede recomendar que se elabore una norma mundial del Codex para frutas y hortalizas frescas y presentar su recomendación, bien al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas para que la examine o bien a la Comisión para que la apruebe;~~
- ~~2. puede preparar “anteproyectos de normas” para frutas y hortalizas frescas, a petición del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas o de la Comisión, para que la Secretaría del Codex los distribuya en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex, y para futuras acciones que pueda emprender el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas;~~
- ~~3. puede examinar, si así lo desea, los “anteproyectos de normas” y “proyectos de normas” para frutas y hortalizas frescas y remitir las observaciones sobre los mismos al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en los trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex; y—~~
- ~~4. puede realizar labores específicas en relación con la elaboración de normas para frutas y hortalizas frescas a petición del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.~~

~~Los “anteproyectos de normas” y “proyectos de normas” del Codex para frutas y hortalizas frescas, en los trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex, deberán remitirse a la Secretaría de la CEPE, para recabar observaciones.~~

APÉNDICE X**PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

{texto}: Texto que explica el empleo del modelo. Este texto no aparecerá en las normas.

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

Norma del Codex para (nombre del producto)

NORMA DEL CODEX (número de la norma) (año de la primera adopción)

INTRODUCCIÓN

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

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad e inocuidad para {nombre del producto} después de su acondicionamiento y envasado.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a {nombre del producto} [de variedades (cultivares)] obtenidos/as de {nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del autor} que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. [Se excluyen los/las {nombre común del producto} destinados/as a la elaboración industrial].

{De acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica el nombre taxonómico cuyo rango es inferior a la especie (por ejemplo, variedades, subespecies, forma) debe ser seguido sólo por el nombre del autor del rango más bajo. Ejemplo: *Apium graveolens* L. pero *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sin la letra L. después de *Apium graveolens*.)}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

[Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;

para los productos clasificados en categorías que no sean la "Extra", un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero;

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

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los/las {nombre común del producto} deberán estar:

- enteros(as)/intactos(as) {Se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto};
- sanos/as, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible {en relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto.};

[prácticamente exentos/as de plagas;
 <exentos/as de daños causados por plagas que afecten la pulpa*>;
 <prácticamente exentos/as de daños causados por plagas**>]

{Las dos opciones relativas a los daños causados por plagas se pueden aplicar como sigue:

* Esta disposición es apropiada para el producto que tiene una piel que le protege la pulpa apropiadamente como las manzanas, ciruelas, frutos cítricos, etc. En este caso, los daños causados por plagas que afectan solo la pulpa estarán cubiertos por las disposiciones sobre los defectos de la piel in la sección sobre clasificación.

** Esta disposición es apropiada para el producto que tiene una piel fina que permite a las plagas de afectar la pulpa fácilmente como las frutas de baya, hortalizas de hoja, etc.

- exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- [exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño¹.]

{Se podrán elaborar disposiciones para normas específicas según la naturaleza del producto.}

2.1.1 Los/las {nombre del producto} deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de <cosecha, recolección> y la zona en que se producen.

<El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio dependiendo de la naturaleza del producto.>

El desarrollo y condición de los/las {nombre del producto} deberán ser tales que les permitan:

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

2.1.2/2.2 Requisitos de Madurez

{Para elaborar según la naturaleza del producto.}

2.2 CLASIFICACIÓN

{Nombre del producto} se clasifican en <dos/tres> categorías, según se define a continuación:

{En normas específicas para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos.}

2.2.1 Categoría "Extra"

{Nombre del producto} de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

<Estos/as deberán:

-
->

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}

2.2.2 Categoría I

{Nombre del producto} de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Estos/as deberán:

-
->

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}

- Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

¹ Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con los textos pertinentes del Codex

- Un defecto ligero de forma;
- Defectos ligeros de coloración;
- Defectos ligeros de la piel/cáscara.

.....

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa [de la fruta / del fruto / del producto / etc.]>

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

<Ellos/as deberán:

-
-

{Disposiciones, según la naturaleza del producto.}>

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre del producto} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- un defecto de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel/cáscara.

.....

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso, los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.] de la [fruta/del producto/etc.]>

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

{Disposiciones, según la naturaleza del producto}

El calibre (tamaño) se determina por el {diámetro, longitud, peso, circunferencia, según la naturaleza del producto}, <de acuerdo con el siguiente cuadro:>

Código de Calibre {letras, números, etc. según las prácticas comerciales}	{Diámetro, longitud, peso, etc.} {según la naturaleza del producto}

El calibre (tamaño) mínimo deberá ser

<Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre productos en el mismo envase no deberá exceder/ser superior/mayor de ...>

² {Definiciones para los fines de esta Norma:
 El término "envase" cubre los "envases destinados a la venta al consumidor" y los "pre-envasados (pre-embalados)".
 Los envases, incluido su contenido, se envasan individualmente como parte de un lote. El acondicionamiento (envasado) está concebido de tal forma que facilite el transporte y la manipulación de los envases destinados a la venta al consumidor o de los productos a granel o calibrados (clasificados), con el fin de evitar daños por manipulación física y transporte. El envase puede constituir un envase de venta al consumidor. No se consideran envases los contenedores ("containers") transportados por vía terrestre, aérea o marítima.
 Los envases destinados a la venta al consumidor, incluido su contenido, se envasan individualmente como parte de un lote. El acondicionamiento (envasado) de estos envases está concebido de manera que constituya una unidad de venta destinada al usuario o consumidor final en el punto de compra.
 De conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados, se aplicarán las siguientes definiciones para

<No se aplican las disposiciones de calibre para {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría según la naturaleza del producto}>

{Añadir disposiciones para calibres (tamaños) mínimos y máximos y rango de calibres, según la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las categorías individuales.}

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} 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.

Se permitirá una tolerancia total del 5% en número o en peso de {nombre del producto} que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0.5% puede consistir en productos que satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II.

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} 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.

Se permitirá una tolerancia total del 5% en número o en peso de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por descomposición.

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por descomposición o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

Se permitirá una tolerancia total del 10% en número o en peso de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más del 2% puede consistir en productos afectados por podredumbre.

{Añadir otros defectos permitidos, según la naturaleza del producto }

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías: el 10%, en número o en peso, de {nombre del producto} que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

Para todas las categorías (sin embargo, para las normas específicas, se podrán redactar disposiciones diferentes según las categorías particulares) se permitirá una tolerancia total del 10% en número o en peso, de los/as {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

{Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres.}

Envase: Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos pre-envasados cuando se ofrece al consumidor.

Lote: Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

Pre-envasado: Todo alimento envuelto, embalado o empaquetado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase <{o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte}> deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre del producto} del mismo origen, calidad y calibre <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>.

{Además, para normas específicas se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. según la naturaleza del producto.}

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

.....

~~<Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> <envase destinado a la venta al consumidor> una mezcla de {nombre del producto} de <especies> <variedades> <tipos comerciales> <colores> claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos/as en calidad y que el origen de cada <especie> <variedad> <tipo comercial> <color> sea el mismo.>~~

{Si hay necesidad de requisitos especiales, incluido límites para peso neto en los envases destinados a la venta al consumidor, se pueden añadir en el contexto de las normas específicas.}

La parte visible del contenido del envase <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

{Nombre del producto} deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

~~<Las etiquetadas pegadas individualmente a los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel / cascara.>~~

{Nombre del producto} deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 43-1995).

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de {nombre del producto}.

Los envases <{o lotes, para productos presentados a granel en el medio de transporte}> deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 PRESENTACIÓN

Los/las {nombre del producto} deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:

.....

{En este punto se pueden incluir disposiciones específicas relativas a la presentación del producto.}

6. MARCADO O EL ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados (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 lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>.

³ Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase⁴ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

<Para {nombre del producto} transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.>

6.2.1 Identificación

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

Envasador y/o expedidor/exportador:

Nombre y dirección física (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o una marca en clave reconocida oficialmente por la autoridad nacional.⁶

6.2.2 Naturaleza del producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- <Nombre de la variedad.>

<El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial solo puede ser dado si acompañado de la variedad o el sinónimo.>

- <Nombre de la variedad [y/o tipo comercial] (facultativo).>

<Nombre de la variedad. En el caso de una mezcla de {nombre del producto} de variedades <especies> claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades <especies>.>

<Mezcla de {nombre del producto}, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de {nombre del producto}. Si el producto no es visible desde el exterior, se deberá indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.>

{Añadir nombre del tipo comercial, dependiendo de la naturaleza del producto}

6.2.3 Origen del producto

- País de origen⁷ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

<En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad <especie>.>

<En el caso de una mezcla de tipos comerciales y/o colores claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada tipo comercial y/o color.>

6.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>.

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Frutas y hortalizas frescas no tratadas

Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas frescas según se designan en las Categorías de alimentos 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas y 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas, y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

⁴ Estas disposiciones no se aplican a los envases que contienen envases destinados a la venta al consumidor

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

⁷ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u. obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

⁸ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

Frutas y Hortalizas frescas tratadas

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas, 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álveo vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie.

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

8. CONTAMINANTES**8.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

{Nombre del producto} deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8.2 OTROS CONTAMINANTES

{Nombre del producto} o parte de producto a que se aplica la Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9. HIGIENE

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

9.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

.....

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

ANEXO 1

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

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualquier marca registrada en la tercera columna no constituye licencia o autorización para que ésta venga utilizada; solamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye, en absoluto, indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión. Para los requisitos de etiquetado por favor referirse a la sección 6 de la Norma.⁹

Variedades	Sinónimo	Marcas comerciales	{ulterior información en función del producto }

⁹ Descargo de responsabilidad:

- 1) Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.
- 2) La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el periodo de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia Teléfono +39 06 5705 1 Fax. +39 06 5705 3152 Telex 625852/610181 FAO / Cable. FOODAGRI ROME Correo electrónico FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Télegrafo UNISANTE GENEVA
---	---

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

ANEXO 2

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

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.¹⁰

Variedades	Sinónimo	{ ulterior información en función del producto }
Variedad "xyz" ¹¹		

¹⁰ Descargo de responsabilidad:

- 1) Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.
- 2) La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la marca dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

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

¹¹ La marca comercial de propiedad privada {se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de TM apropiada} sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial

NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE EL TRAZADO PROPUESTO

1. En la 16.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Mayo 2011, México), se observó que, actualmente, las Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se presentan en combinación con el modelo general de la CEPE y el Formato de las Normas del Codex para Productos. El Comité había *“hecho hincapié en que continuaría la decisión anterior de la Comisión, según la cual se respetaría el formato de la CEPE en cuanto a las características de calidad elaboradas según las normas Codex, mientras que se respetaría el formato del Codex en relación con las disposiciones que no atañesen exclusivamente a la calidad comercial”*.¹
2. La decisión anterior es coherente con los Términos de referencia del Comité, a saber: *“(b) celebrar consultas con el Grupo de Trabajo sobre Normas de calidad agrícolas de la CEPE, con miras a elaborar normas y códigos de prácticas de aplicación mundial, evitando toda duplicación de normas o códigos de prácticas y velando por que se adapten al mismo formato amplio”*.
3. En la 16.^a Reunión del Comité se acordó que los Secretariados del Codex y de la CEPE trabajarían de manera conjunta sobre una propuesta de modelo general tomando en cuenta la revisión de 2011 del modelo general de la CEPE, mostrando las diferencias entre el lenguaje estándar utilizado actualmente en las normas del Codex y el modelo general de la CEPE, con el fin de facilitar la consideración de este asunto en la próxima reunión.²
4. El modelo general del Codex propuesto, presentado en el Anexo I, ha sido armonizado con el modelo general de la CEPE, al grado de que no introduce cambios mayores en las disposiciones normalizadas que están siendo aplicadas actualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Para aquellas secciones donde se prevén diferencias entre los dos modelos generales el texto de la CEPE se presenta dentro de un cuadro para su consideración ulterior por el Comité. El texto del modelo general de la CEPE que ha sido incorporado en el modelo general del Codex se resalta en gris. El modelo general de la CEPE está disponible para su consulta en el documento de trabajo CX/FFV 12/17/4.
5. Se observa que todas las normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas han sido alineadas con el modelo general revisado de la CEPE, lo cual introduce algunas diferencias entre las normas del Codex y las de la CEPE para los productos correspondientes. Se pone a consideración del Comité cómo esto puede impactar en el comercio de los productos pertinentes y, por ende, la conveniencia de armonizar las disposiciones normalizadas entre las normas del Codex y las de la CEPE.
6. A continuación se proporciona algunas notas explicativas para asistir al Comité en la interpretación de las disposiciones según se presentan actualmente en la propuesta de modelo general del Codex.

Notas Introdutorias

7. Las notas introductorias proporcionan una explicación del estatus del modelo general del Codex como un documento guía para apoyar al Comité en el desarrollo de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El modelo general de la CEPE no proporciona dicha explicación, sin embargo, esto no presenta una desviación mayor en lo que se refiere a las disposiciones técnicas comunes que se van a tomar en cuenta cuando se desarrollen las normas de calidad para frutas y hortalizas frescas.

Ámbito de aplicación (alcance)

8. El CCFFV consideró previamente una sección sobre el ámbito de aplicación en vista de que el Formato de las Normas del Codex para Productos³ diferencia entre dos secciones para el alcance y la descripción del producto. Sin embargo, este formato aplica principalmente a productos procesados. Por lo tanto, el Comité podría considerar si esta sección es necesaria cuando se desarrollen Normas para frutas y hortalizas frescas, y si las disposiciones para el ámbito de aplicación y la descripción se pueden combinar en una sola sección, es decir, “definición de producto”, como se aplica actualmente en las normas para frutas y hortalizas frescas del Codex y de la CEPE.

Definición del producto

9. Esta sección está armonizada con el modelo general de la CEPE. La referencia a la aplicación de la norma *“después de su acondicionamiento y envasado”* ha sido incorporada en esta sección y aplica de modo general en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, mientras que en el modelo general de la CEPE esta referencia aparece bajo la sección sobre disposiciones relativas a la calidad. Sin embargo, la asignación diferente de esta disposición en las normas del Codex y de la CEPE no introduce una desviación mayor entre los dos modelos generales.

Disposiciones relativas a la calidad: Punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas

10. El modelo general de la CEPE establece que las normas de la CEPE se aplican en la etapa de control de exportación después del acondicionamiento y el envasado. Sin embargo, si se aplica en las etapas posteriores a la exportación, el modelo general de la CEPE proporciona un cierto grado de flexibilidad en relación a los requisitos de la norma en reconocimiento de la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas.

¹ ALINORM 93/35, párrafos 15 y 19.

² REP11/FFV, párrafo 137.

³ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección II. Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines.

11. Las normas del Codex, incluyendo aquellas para frutas y hortalizas frescas, se aplican a todos los niveles de la cadena de producción, por ejemplo, puntos de control de exportación/importación y para ulterior distribución/venta. El hecho de que se apliquen a todos los puntos de la cadena de distribución las normas del Codex se basa en el GATT (1947) que requería que los productos importados tuvieran un "tratamiento no menos favorable" que los productos de origen nacional lo cual es coherente con los Acuerdos SFS/OTC de la OMC que también se refieren a "... las medidas sanitarias y fitosanitarias no discriminan de manera arbitraria o injustificable entre Miembros⁴ ..." y que "... se dé a los productos importados del territorio de cualquiera de los Miembros un trato no menos favorable que el otorgado a productos similares de origen nacional y a productos similares originarios de cualquier otro país"⁵.

12. Para garantizar la compatibilidad entre las normas del Codex y la CEPE, la Comisión estuvo de acuerdo con la recomendación del Comité sobre Principios Generales, en que había elementos de las normas que se aplicaban de igual manera tanto a la exportación como a la importación, mientras que otros tenían que tomar en cuenta un cierto deterioro de la calidad durante el transporte por lo tanto "Los gobiernos, al indicar su aceptación de una norma del Codex para fruta u hortaliza fresca, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación".⁶ El Comité aplicó esta disposición como pie de página a la definición de producto en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas ya que la declaración de la norma de la CEPE que aplica a la etapa de control de exportación no era compatible con la naturaleza de las normas del Codex. Posteriormente, la CEPE introdujo una redacción adicional para proporcionar flexibilidad en la aplicación de las normas de la CEPE en las etapas siguientes a la exportación que ha disminuido las diferencias entre el campo de aplicación de las normas del Codex y de la CEPE. Así mismo, la referencia a la aplicación "*después de su acondicionamiento y envasado*", tanto en las normas del Codex como en las de la CEPE, proporciona compatibilidad adicional en este sentido.

13. En 2005 el Comité "*acordó borrar el pie de página que se refiere a la notificación de aceptación de la Comisión del Codex Alimentarius en vista de la abolición del Procedimiento de Aceptación del Codex, debido a que ya no era relevante en el marco de los Acuerdos SFS/OTC de la OMC, y aplicó esta decisión a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas*"⁷. Las correcciones resultantes fueron introducidas en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

14. Como se presenta actualmente, las secciones 1 y 2 en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas están armonizadas con las normas de la CEPE, con excepción de las disposiciones relacionadas con la naturaleza perecedera de los productos frescos. Sin embargo, es posible que algunas disposiciones adicionales tengan que ser aclaradas para balancear el punto de aplicación entre las normas del Codex y de la CEPE, ya que varias delegaciones a lo largo de los años han expresado la necesidad de tener una guía sobre cómo interpretar y aplicar las disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, en particular, con respecto a las tolerancias de calidad. En vista de la eliminación del pie de página, y el hecho de que las normas del Codex se aplican a todos los niveles de la cadena de distribución, podría haber algún mérito en el hecho de visitar nuevamente las disposiciones del pie de página tomando en cuenta la abolición del Procedimiento de Aceptación del Codex ya que el mismo es irrelevante en el marco de trabajo del Acuerdo de la OMC, y reinstalar la nota al pie de página (revisada) en la definición del producto. La declaración en el modelo general de la CEPE relacionada con la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas también se podría incluir en el modelo general del Codex y esto respeta el enfoque utilizado en la Norma del Codex para las Manzanas.

15. En el Anexo I, el texto sobre el punto de aplicación y la naturaleza perecedera de los productos frescos se presenta como en el modelo general de la CEPE con excepción de la referencia para la "etapa de control de exportación" por las razones indicadas anteriormente. Se observa que en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas la referencia a la aplicación de "*después su acondicionamiento y envasado*" es parte de la definición del producto y no de las disposiciones relativas a la calidad y se mantuvo como tal en el modelo general del Codex.

16. Sin embargo, las dos disposiciones, es decir, el punto de aplicación y la naturaleza perecedera del producto fresco, podrían presentarse como se indica en el Anexo II, lo cual podría proporcionar una ulterior armonización entre las normas del Codex y las de la CEPE para frutas y hortalizas frescas. El Comité podría considerar la propuesta en el Anexo II y decidir sobre la pertinencia de su utilización.

2.1 Requisitos Mínimos

17. El Comité podría considerar si el término "*intact*" (normas de la CEPE) contrariamente a "*whole*" (normas del Codex) refleja la intención de la disposición y alinearlos el término con el modelo general de la CEPE.

Nota: Esta discusión se aplica sólo a versión en inglés del documento. En la versión en español este término se traduce como "enteros(as)" y la CEPE no tiene una versión oficial del modelo general en español.

⁴ Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Artículo 2, Derechos y Obligaciones Básicas

⁵ Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, Reglamentos Técnicos y Normas, Artículo 2, Preparación, Elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones del gobierno central

⁶ ALINORM 91/35, párrafos 8, ALINORM 93/35, párrafos 19 y 26

⁷ ALINORM 05/28/35, párrafos 19

18. Las disposiciones para plagas y daños causados por plagas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas actualmente se refieren a "*prácticamente exentos/as de plagas, y daños causados por ellas*". La disposición correspondiente del modelo general de la CEPE diferencia entre la presencia de plagas y el daño causado por plagas. Además, las disposiciones para el daño causado por plagas pueden ser más o menos rigurosas dependiendo de la naturaleza del producto, por ejemplo, *prácticamente exentos de daños causados por plagas* se aplica a los frutos cuya piel/cáscara puede ser más fácilmente atacada por plagas como las frutas de bayas, hortalizas de hojas, etc., mientras que *exentos de daños causados por plagas* se aplica a los frutos con piel/cáscara más gruesa como las frutas cítricas, melones, etc. El Comité está invitado a considerar cual de los dos métodos se debe aplicar en el modelo general del Codex.

19. Las disposiciones relacionadas con la presencia de humedad externa anormal se complementa con una excepción para la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, el cual está ausente en el modelo general de la CEPE. Sin embargo, esta disposición se ha retenido en el modelo general del Codex ya que se aplica a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y proporciona flexibilidad en la aplicación de la norma.

20. La disposición para olor y/o sabor extraños incluye una disposición adicional que permite el olor causado por químicos, especialmente el utilizado durante los tratamientos posteriores a la cosecha, de conformidad con los textos correspondientes del Codex, por ejemplo, la Norma General para Aditivos Alimentarios. Esta disposición no está incluida en el modelo general de la CEPE pero se sigue utilizando en el modelo general del Codex ya que varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas llevan este pie de página en vista de los tratamientos específicos que los productos pueden experimentar después de la cosecha.

Sección 2.1.1

21. El primer párrafo sigue el lenguaje utilizado en la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El texto correspondiente en el modelo general de la CEPE es diferente en el lenguaje pero similar en propósito. Como el lenguaje proporcionado en el Anexo I no puede ser considerado de manera estricta como "lenguaje estandarizado", sino más bien como el "lenguaje común utilizado en la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas", se sugiere dejarlo así o encontrar una fórmula más simple que pueda complementarse de acuerdo con las características del producto. Para este propósito se proporciona el texto de la CEPE dentro del cuadro.

22. Se invita al Comité a considerar si mantiene el lenguaje como se presenta en el Anexo I como texto guía para las disposiciones similares en otras normas, si se sigue el modelo general de la CEPE, si se desarrolla un lenguaje combinado utilizando los textos del Codex y de la CEPE, o cualquier otra recomendación que pueda encontrar el Comité.

Requisitos de Madurez

23. No existe texto estandarizado para esta disposición. Sin embargo, los requisitos de madurez son identificados en las normas del Codex ya sea como requisito mínimo (= sección 2.1.2) o como un requisito de calidad general (= sección 2.2), esta es la razón por la que se indican dos posibles posiciones en el título de la sección. Entonces, puede ser aconsejable dejar la posibilidad en función de la naturaleza del producto, o eventualmente alinear con el modelo general de la CEPE, el cual identifica los requisitos de madurez como parte de los requisitos de calidad, junto con los requisitos mínimos y las categorías de calidad. El Comité está invitado a considerar este asunto.

Clasificación

24. Esta sección se basa en el modelo general de la CEPE. Se introdujeron algunos textos adicionales del modelo general de la CEPE que no afectan el contenido de las disposiciones.

25. La oración, por la cual los defectos no deben, en ningún caso afectar a la pulpa del fruto/producto, se mantiene. Esto no aparece en el modelo general de la CEPE pero se sigue conservando en el modelo general del Codex ya que se aplica a varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Calibres

26. Esta sección se ha alineado con el modelo general de la CEPE, sin embargo, la posibilidad de incluir un cuadro de calibres se sigue conservando ya que la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas utilizan cuadros de calibres para indicar el código de calibre/rango según la práctica comercial establecida para el producto en cuestión.

27. Se observa que no hay disposiciones para la calibración que apliquen de modo general a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El texto proporcionado en el Anexo I es más bien una guía sobre cómo elaborar esta sección tomando en cuenta la naturaleza del producto y las prácticas de comercio/industriales.

Tolerancias de Calidad

28. El Comité podría considerar si las tolerancias para la calidad y calibre deberán aplicarse al "lote" en vez de al "envase" ya que la inspección, especialmente en la etapa de exportación/importación, se lleva a cabo en el lote y no en envases individuales.

29. El modelo general de la CEPE proporciona tolerancias más claras para el producto que no cumpla con los requisitos de la categoría correspondiente pero que cumple con los requisitos de las categorías subsiguientes. También proporciona tolerancias para la podredumbre (degradación) en las Categorías I y II que no están incluidas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas con excepción de la Norma del Codex para las Manzanas.

30. El Comité podría considerar la oportunidad de alinear las tolerancias de calidad con el modelo general de la CEPE y tener una discusión sobre la pertinencia de incluir tolerancias para la podredumbre (degradación) con respecto a las disposiciones que ya están disponibles en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas relacionadas por ejemplo, con la sección 2.1.1 sobre el desarrollo y condición de transporte, manipulación y llegada al lugar de destino; la sección 6.2 sobre el cumplimiento con las disposiciones con el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas y la posible inclusión de disposiciones generales para el punto de aplicación y la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas en la Sección 2 (ver también CL 2012/16-FFV⁸ – Solicitud de observaciones e información sobre disposiciones relativas a las tolerancias de calidad: Tolerancias que permitan la presencia de podredumbre y/o descomposición interna y CX/FFV 11/16/10⁹ – Documento de antecedente sobre el punto de aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas incluidas las tolerancias de calidad en los puntos de control de importación/exportación presentado en la 16.ª Sesión del Comité.

31. Si el Comité acordara introducir tolerancias para la pudrición (degradación) y/o descomposición interna, el Comité podría considerar la opción de alinear el lenguaje y porcentajes con el modelo general de la CEPE, pero introduciendo una observación para mantener los porcentajes flexibles dependiendo de la naturaleza del producto, de modo que se mantuviera en general un umbral de tolerancia de 0,5% y 1%, pero que estos porcentajes podrían variar en mayor o menor grado dependiendo de las características propias del producto.

Tolerancias de calibre

32. El Comité podría alinear estas disposiciones con el modelo general de la CEPE como un enfoque más simplificado. Sin embargo, las disposiciones actuales en el modelo general del Codex no implican una diferencia con la disposición correspondiente en el modelo general de la CEPE.

Homogeneidad

33. Las disposiciones para la mezcla de especies/variedades se han incluido ya que esto parece haberse convertido en una práctica comercial común para varios productos frescos.

Envasado

34. Se han incluido disposiciones para las etiquetas ya que esta es una práctica común para ciertos productos/regiones.

35. El modelo general de la CEPE no tiene disposiciones para los “nuevos” envases. Sin embargo, este término y la nota al pie de página que lo acompaña se siguen utilizando, ya que esta disposición se aplica a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, y el pie de página proporciona suficiente flexibilidad en la aplicación de esta disposición.

36. El cumplimiento con el Código de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas se sigue utilizando ya que éste es integral a la calidad general del producto cubierto por la norma. Aunque esta disposición no se incluye en el modelo general de la CEPE, no introduce una desviación sino más bien complementa las disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Descripción de los Envases

37. Esta sección no está cubierta en el modelo general de la CEPE, pero las disposiciones para el envasado son idénticas y están incluidas en la sección de envasado en el modelo general de la CEPE, mientras que en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se ha incorporado una sub-sección sobre la descripción de los envases para tratar las disposiciones del envasado (conforme al modelo general de la CEPE) y los envases. Este último puede ser considerado como complementario para las disposiciones sobre envasado, por lo tanto, no presenta una desviación entre las normas del Codex y las de la CEPE.

Presentación

38. Esta sección ha sido eliminada del modelo general de la CEPE para proporcionar flexibilidad en la aplicación de las normas. Se consideró que la presentación es altamente dirigida por el mercado y cambia amplia y rápidamente de acuerdo a las preferencias del consumidor/prácticas comerciales.

39. El Comité tal vez podrían estudiar la posibilidad de mantener esta sección y de ser así, si el lenguaje proporcionado es lo suficientemente flexible como para garantizar una amplia aplicación e innovación futura.

Marcado o Etiquetado

40. Esta sección está alineada con el modelo general de la CEPE en la medida posible para conocer las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Pre-envasados. Para mantener el balance entre las disposiciones del Codex y las de la CEPE para el etiquetado, esta sección se ha dividido en dos secciones, a saber, disposiciones de etiquetado para (1) envases destinados al consumidor, y (2) envases destinados a la venta al por mayor.

⁸ [ftp://ftp.fao.org/codex/Circular_Letters/CxCL2012/cl12_16s.pdf](http://ftp.fao.org/codex/Circular_Letters/CxCL2012/cl12_16s.pdf)

⁹ [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffv/ccffv16/ff16_10e.pdf](http://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffv/ccffv16/ff16_10e.pdf)

41. Las disposiciones para los envases destinados al consumidor son controlados por las disposiciones de la Norma General de Etiquetado, mientras que las disposiciones para los envases destinados a la venta al por mayor siguen el formato y contenido del modelo general de la CEPE. Esto presenta una desviación entre las normas del Codex y las de la CEPE que realmente es inevitable para mantener un balance entre los marcos de trabajo del Codex y de la CEPE ya que todas las disposiciones para etiquetado en las normas de productos del Codex siguen las disposiciones generales de la Norma General de Etiquetado además de las disposiciones específicas incluidas debido a las características propias del producto.

42. Las disposiciones para el etiquetado de envases destinados a la venta al por mayor han sido actualizadas principalmente debido a la introducción de disposiciones para mezcla de variedades en la sección de homogeneidad y para tratar los asuntos de marcas registradas.

43. El modelo general de la CEPE ha incorporado definiciones para "envases" con objeto de facilitar la interpretación de las disposiciones en sus normas. Estas definiciones han sido incluidas en el modelo general del Codex enfatizando que son específicos para los envases destinados a contener frutas y hortalizas frescas. La Norma General de Etiquetado proporciona una definición para envase, lote y pre-ensado que podría incluirse en el modelo general del Codex para el mismo propósito. El Comité podría determinar la compatibilidad de los términos definidos en el modelo general de la CEPE y la Norma General de Etiquetado y si la inclusión de dichas definiciones sería útil para facilitar la aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

44. En base a las consideraciones anteriores, el Comité también está invitado a determinar si la nota al pie de página 4 es aplicable en el contexto de etiquetado de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y si es así, si se aplicaría a envases indicados en la sección 6.1 en lugar los indicados de la sección 6.2, o se si aplicaría a los contenidos en ambas secciones.

Aditivos Alimentarios

45. Esta sección se ha incluido siguiendo la recomendación de la Comisión con respecto a que se deberá seguir el Formato de las Normas del Codex para Productos para aquellas disposiciones que no traten exclusivamente con la calidad (por ejemplo las secciones sobre contaminantes e higiene).

46. Las disposiciones para los aditivos alimentarios para frutas y hortalizas frescas en la Norma General para Aditivos Alimentarios se relacionan principalmente con frutas frescas tratadas en la superficie (Categoría de Alimento 04.1.1.2) en donde las superficies de algunas frutas frescas se recubren con glaseados o ceras, o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la frutas, por ejemplo, las manzanas, naranjas, dátiles, etc. Las disposiciones son lo suficientemente flexibles para proporcionar el uso o no uso de aditivos alimentarios dependiendo de la naturaleza del producto.

47. Las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no contienen disposiciones para aditivos alimentarios, sin embargo, esto no siempre quiere decir que el uso de aditivos alimentarios no esté permitido con respecto a las disposiciones para aditivos alimentarios correspondientes para frutas y hortalizas frescas disponibles en la NGAA. Las normas de productos del Codex que no permiten el uso de aditivos alimentarios generalmente introducen disposiciones que indican este hecho, por ejemplo, ciertas normas para congelado rápido de frutas y hortalizas frescas.

48. Por lo tanto, el Comité podría considerar la pertinencia de incluir disposiciones relacionadas con los aditivos alimentarios en el modelo general del Codex como una guía en caso de que dichas disposiciones debieran ser utilizadas según de la naturaleza del producto. La introducción de esta sección en el modelo general del Codex no significa necesariamente que venga incorporada de modo general en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, pero si es necesario, en el modelo general se proporciona una guía de cómo construir esta sección.

Contaminantes/Higiene

49. Esta sección está elaborada conforme al lenguaje estandarizado proporcionado en el Manual de Procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius.

Anexo sobre la Lista de Variedades

50. Este anexo fue incluido cuando el Comité tuvo en cuenta ciertas normas que llevaban una lista de variedades, por ejemplo, uvas de mesa, manzanas, etc. El Comité, sin embargo, consideró que el desarrollo y, en particular, el mantenimiento de dichas listas podía ser difícil en la práctica, y por lo tanto ha desarrollado normas de tal modo que la lista de variedades no sea necesaria para facilitar la interpretación o implementación de la norma. Esto es coherente también con el enfoque seguido en el Codex con respecto al desarrollo de listas en general.

51. Sin embargo, las disposiciones en el Anexo, las cuales se basan en aquéllas del modelo general de la CEPE, ya que algunas normas de la CEPE llevan listas de variedades y contienen lenguaje legal que podría ser conveniente mantener en el modelo general, como ejemplo cómo tratar la lista de variedades, especialmente en relación con el uso de marcas registradas aunque no siempre signifique que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas deban tener una lista de variedades



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Servicio Nacional
de Sanidad Agraria
SENASA

Dirección
de Insitmos Agropecuarios
e Inocuidad Agroalimentaria

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

INFORME-0005-2015-MINAGRI-SENASA-DIAIA-SIAG-SDIOSES

PARA : Ing. PEDRO JESUS MOLINA SALCEDO
Director de la Subdirección Inocuidad Agroalimentaria

ASUNTO : Asistencia a Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe - Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

REFERENCIA : (1) Resolución Jefatural 0196-2015-MINAGRI-SENASA

FECHA : La Molina, 20 de Agosto de 2015

Por medio del presente me dirijo a usted para informarle con relación al documento de la referencia, sobre la asistencia de la suscrita al Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe, y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), desarrollado los días 04 al 06 de agosto de 2015, en la Ciudad de Montevideo en Uruguay.

I. ANTECEDENTES

Mediante correo electrónico de fecha (20/07/2015), el Ing. Pedro Molina Salcedo, Miembro Alternante ante del Comité Nacional del Codex, propone la candidatura de la Ing. Susan Karin Dioses Cordova para la asistencia al citado Coloquio, en calidad de Coordinador Titular de la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas Frescas del Comité Nacional del Codex en Perú, por el SENASA y acciones desarrolladas dentro de la comisión.

Con fecha (21/07/2015) el Pleno del Comité Nacional del Codex, por votación de sus Miembros designa a la Ing. Susan Karin Dioses Cordova para la asistencia Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) a desarrollarse los días 04 al 06 de agosto de 2015, en la Ciudad de Montevideo en Uruguay.

La Representación del IICA cubrirá los costos de los boletos aéreos (clase económica), hospedaje, alimentación y otros gastos que incurra el participante para asistir al coloquio

El Comité Nacional del Codex, mediante OFICIO N°014-2015/CODEX/DIGESA, de fecha 21 de julio de 2015, agradece la invitación a la Representación del IICA en el Perú, para participar en el "Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe (CCLAC)", y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) a desarrollarse los días 04 al 06 de agosto de 2015, en la Ciudad de Montevideo en Uruguay y, designa a la Ing. Susan Karin Dioses Cordova, Especialista de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria - Coordinador Titular de la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas Frescas del Comité Nacional del Codex en Perú, para la asistencia al citado coloquio internacional.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Servicio Nacional
de Sanidad Agraria
SENASA

Dirección
de Insumos Agropecuarios
e Inocuidad Agroalimentaria

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"

"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

Mediante Resolución Jefatural Resolución Jefatural 0196-2015-MINAGRI-SENASA, de fecha 31 de julio de 2015, en su Artículo 1° se autoriza el viaje en comisión de servicios de la Ing. Susan Karin Dioses Cordova, Especialista de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, a la ciudad de Montevideo en Uruguay, del 04 al 06 de agosto de 2015, para participar en el "Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe (CCLAC)", y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), para los fines expuestos en la parte considerativa de la presente resolución; otorgándosele la correspondiente licencia con goce de haber por el periodo antes citado.

II. OBJETIVO

- a. Participación y posicionamiento del país para fortalecer las relaciones de trabajo y el espíritu de colaboración con los delegados de los países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), con un enfoque regional.
- b. Identificación de posiciones regionales de interés común y desarrollar estrategias de participación con los delegados de los países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV).

III. ACTIVIDADES

Durante los tres (03) días, se cumplieron las actividades programadas para este taller, las cuales fueron las siguientes:

Día 1: martes 04 de agosto:

Por la mañana:

- ✓ Apertura y palabras de bienvenida.
- ✓ Generalidades del Coloquio.
- ✓ Plan estratégico regional CCLAC 2014 – 2019
- ✓ Articulación entre la evaluación del riesgo y la comunicación del riesgo: El caso de Uruguay.
- ✓ Uso de normas Codex como base para su marco normativo para países insulares.

Por la tarde:

- ✓ Características y necesidades de las islas grandes del Caribe.
- ✓ Características y necesidades de los Estados del Este Caribeño (OECS).
- ✓ Proyecto de fondo fiduciario 2, desafíos para la región.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Servicio Nacional
de Sanidad Agraria
SENASA

Dirección
de Insumos Agropecuarios
e Inocuidad Agroalimentaria

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

Día 2: miércoles 05 de agosto:

Por la mañana:

- ✓ Comité del Codex sobre Frutas Frescas y Hortalizas (CCFFV).
- ✓ Comité Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).
- ✓ Comité Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

Por la tarde:

- ✓ Discusiones grupales Comité Codex del Codex sobre Frutas Frescas y Hortalizas (CCFFV).
- ✓ Discusiones grupales Comité Codex del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).
- ✓ Discusiones grupales Comité Codex del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

Día 3: jueves 06 de agosto:

Por la mañana:

- ✓ Panorama General o Presentación de las discusiones grupales del día 2.
- ✓ CCLAC: Coordinación entre subcomités nacionales del Codex, la clave para posiciones país sólidas.
- ✓ CCLAC: Procedimiento CCLAC para la elaboración de posiciones regionales.
- ✓ Comentarios finales y cierre de la reunión.

IV. PRODUCTOS ESPERADOS DEL COLOQUIO

- a) Exposición de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria - ACHIPIA sobre el Plan Estratégico Regional-CCLAC 2014-2019:

Cuya implementación tiene como propósito fomentar la comunicación efectiva de los miembros del CCLAC con otras regiones y miembros del Codex, la Secretaría del Codex y organizaciones pertinentes; lograr la activa y efectiva participación de todos los países de la región en la Comisión del Codex Alimentarius y sus Órganos auxiliares, en particular en el CCLAC; promoviendo el desarrollo y fortalecimiento de las capacidades de los Comités Nacionales y/o los Puntos de Contacto del Codex de los países miembros del CCLAC; aprovechando las capacidades técnicas y científicas existentes en los países miembros del CCLAC, para asegurar la continuidad, desarrollo y sustentabilidad de las tareas del Comité.

- b) Exposición sobre la Formulación de las normas del Codex: Una visión estratégica para América Latina y el Caribe, por Costa Rica:

Se indicaron las directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos,



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Servicio Nacional
de Sanidad Agraria
SENASA

Dirección
de Insumos Agropecuarios
e Inocuidad Agroalimentaria

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"

"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

resaltando la importancia del examen crítico; procedimiento que se aplica a la elaboración de normas y textos afines (por ejemplo, productos, códigos de prácticas, directrices, etc.) adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius; asimismo los pasos a seguir para presentar una nueva propuesta de trabajo o revisión de una existente, examinando cada uno de sus puntos.

c) Exposición de ACHIPIA sobre Fondo Fiduciario 2: Desafíos para la región:

Diseñado para pasar de un enfoque centrado en aumentar la participación de los países a la creación de una capacidad nacional fuerte, sólida y sostenible en el tiempo para participar en instancias internacionales del Codex; distintas en cada país, acorde a sus necesidades. Fomentando así la capacidad de participar eficazmente en el Codex a escala nacional, como regional y mundial; en estrecha colaboración con especialistas en inocuidad alimentaria de FAO y OMS con el fin de fortalecer las capacidades nacionales en el proceso del Codex.

d) Exposición a cargo de Mary Frances Lowe de EE.UU. Oficina del Codex América Latina y el Caribe, en relación a los acuerdos adoptados en el período de sesiones 38°, Centro Internacional de Conferencias (CICG), realizado del 6 al 11 de julio de 2015 en Ginebra (Suiza):

Destacando que la mayoría de las recomendaciones del comité fueron aprobadas sin cambios o debate, testimonio del buen trabajo realizado por los delegados en sus comités para llegar a un consenso; resaltando que muchos son importantes para Estados Unidos y para los países del CCLAC; en la seguridad alimentaria, la salud pública y las perspectivas comerciales, incluyendo: límites máximos de contaminantes en plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, valores de referencia de nutrientes para el potasio, aclaración bioensayo en ratones, directrices *Trichinella*; además de la indicación de aprobación de nuevos trabajos, como:

- Nuevos proyectos significativos en el Comité de Importación y Exportación de Alimentos Sistemas de Inspección y Certificación (CCFICS).
- *Norma para productos de quinua*
*El Comité Ejecutivo respaldó la aprobación de un nuevo trabajo por la Comisión relativo a una **norma internacional para la quinua** y recomendó que se reactivara el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), cuya actividad se hallaba suspendida; indicando la generación de un grupo de trabajo electrónico para la norma internacional de quinua presidido por Bolivia y co-presidido por Estados Unidos, en español y en Inglés.*
- Definición de biofortificación, y aclaración de cómo se utiliza la definición y donde mejor se colocaría (Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales).
- Norma para productos lácteos para permear polvos (Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos).



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Servicio Nacional
de Sanidad Agraria
SENASA

Dirección
de Insumos Agropecuarios
e Inocuidad Agroalimentaria

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

e) **Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)**

Con el propósito de establecer posiciones regionales de interés común y desarrollar estrategias de participación los delegados de los países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) y, específicamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) revisaron los siguientes documentos:

- Norma de la CEPE para la Berenjena - Trámite 4.
- Norma de la CEPE para el Kiwi - Trámite 4.
- Norma de la CEPE para Papa de Consumo - Trámite 4.
- Propuesta de Modelo general para las normas de la CEPE sobre frutas y hortalizas frescas.

El análisis de los documentos descritos fue presentado en Coordinación con los subcomités nacionales del Codex, para desarrollar posiciones nacionales firmes.

V. PRODUCTOS ESPERADOS DEL PROCESO

- a) Posicionamiento del país como Comité Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), con un enfoque regional, en función a lo trabajado en el Comité nacional.
- b) Desarrollo de estrategias de participación con los delegados de los países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), constituyendo una posición regional.
- c) Se establecieron gestiones con los funcionarios asistentes del EE.UU. y Bolivia indicando el interés de apoyar la **norma internacional para la quinua**, como país productor, así como formar parte del grupo de trabajo electrónico presidido por Bolivia y co-presidido por Estados Unidos.
- d) Se establecieron contactos con los funcionarios de Chile, Argentina, Estados Unidos, Uruguay, Jamaica, Surinam, Belice, Republica Dominicana, México, Costa Rica, Guyana y Uruguay, para el intercambio de información y consultas para la mejora de nuestros procesos.

Es todo cuanto tengo que informar.

Atentamente,



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS
E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Ing. Susan Karin Dioses Cordova
Especialista en Inocuidad Agroalimentaria

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

E



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 7

CX/FFV 15/19/9

July 2015

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

19th Session

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexico, 5 – 9 October 2015

PROPOSALS FOR NEW WORK ON CODEX STANDARDS FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES

BACKGROUND

1. CCFFV15 (October 2010) agreed to discontinue the maintenance of the Priority List for the Standardization of Fresh Fruits and Vegetables, noting that the proposals for new work would be continuously be requested by means of a Circular Letter attached to a session report.¹
2. In addition, CCFFV18 (February 2014) invited those countries, which had submitted late project documents, e.g. Indonesia on shallots, or expressed interest in the development of new standards at this session, e.g. India on date palm, to submit their proposals accompanied by project documents within the deadline requested in the CL 2014/7-FFV on "Proposals for new work on fresh fruits and vegetables" attached to the report of its 18th Session for consideration at CCFFV19.²

¹ ALINORM 10/33/35, para 121

² REP14/FFV, paras 9, 57

PROJECT DOCUMENT
PROPOSAL FOR NEW WORK ON A CODEX STANDARD FOR DATE PALM
(Prepared by India)

1. Purpose and the scope of the standard

The scope of the work is to establish a worldwide standard for date palm (*Phoenix dactylifera* L. which belong to Arecaceae family), which must be supplied fresh to the consumer after proper preparation and packaging. It does not apply to other forms such as pieces or mashed dates or dried or dates intended for industrial purposes.

The objective of the standard is to consider the essential quality characteristics of date palm for fresh consumption to aid international trade.

2. Relevance and timelines

Due to the growing trend of worldwide date palm production and trade, it is necessary to establish a standard covering the safety, quality and labelling in order to have a reference that has been internationally agreed by consensus between the main producing and trading countries. The Codex Standard for date palm will help to protect consumers' health and to promote fair trade practices in accordance with the different international agreements.

Date palm is a staple food/fruit adapted to hot arid regions and can be produced easily under unfavourable natural and economic conditions. It is a perennial crop.

3. Main aspects to be covered

The standard will include characteristics relating to the size, categories, quality, contaminants, labelling and packaging. The most relevant items, which may be considered, are related to:

- a. Establish the minimum requirements of dates, which shall be complied with, independently from the quality class.
- b. Define the quality categories to classify dates in accordance with its characteristics.
- c. Consider the sizing classes to commercialize dates depending on its weight, width, length and shape.
- d. Establish the tolerance as regards quality and size that may be permitted in dates contained in a package.
- e. Include the provisions relating to uniformity of the packaged product and the package used.
- f. Include provisions for the labeling and marking in accordance with the *General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods*.
- g. Include provisions for contaminants with reference to the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed*.
- h. Include provisions for hygiene and handling with reference to the *General Principles of Food Hygiene* and other relevant codes of hygiene practice.

4. Assessment against the *Criteria for the Establishment of Work Priorities*

General criterion:

Dates come in different varieties, shape and size. Therefore, trading of dates is done according to its quality (fruit size, shape, colour and texture), varieties and size. Developing an international standard for dates will protect consumers from fraudulent practices while facilitating international trade. The drafting of a standard would thus benefit consumers and the major producing / exporting countries.

Criteria applicable to commodities:

(a) Volume of production and consumption in individual countries and volume and pattern of trade between countries

The main producer countries are Egypt, Saudi Arabia, Iran, Iraq and Algeria. There is a considerable export of Dates to European Community, India, North America, Australia and Russia etc, as these countries consume significantly. Most of the commercially important varieties are from the Saudi Arabia, Iran, Iraq and Egypt.

According to the FAOSTAT, the world production of dates is reported to be 7460195.00 Tonnes during the year 2012. It is grown mainly in Egypt, Saudi Arabia, Iran, Iraq, Algeria and Pakistan etc. Largest area and production is in Algeria, Saudi Arabia, Iran, Iraq and Pakistan followed by Morocco, UAE, and Egypt.

According to FAOSTAT in 2013, worldwide production totalled 7627624.40 Tonnes, with Egypt accounting for 19.7% (or 1501799 Tonnes) share of production, Iran 14.2% (1083720 Tonnes), Saudi Arabia 14% (1065032 Tonnes) and Algeria 11% (848199 Tonnes).

World Production of Dates (Tonnes)				
Country	2010	2011	1012	2013
Albania	10921.00	11586.00	12935.00	10488.00
Algeria	644741.00	724894.00	789357.00	848199.00
Bahrain	14156.00	14591.00	15000.00	15041.00
Benin	1260.00	1286.00	1300.00	1320.00
Cameroon	450.00	559.00	600.00	630.00
Chad	19400.00	19500.00	20000.00	20000.00
China	140000.00	150000.00	140000.00	150000.00
China, mainland	140000.00	150000.00	140000.00	150000.00
Colombia	30.00	30.00	12.00	12.00
Djibouti	87.00	86.00	86.00	86.00
Egypt	1352954.00	137357.00	1470000.00	1501799.00
Iran (Islamic Republic of)	1023126.00	1053870.00	1066000.00	1083720
Iraq	567668.00	619182.00	655450.00	676111.00
Israel	30618.00	37008.00	42866.00	45195.00
Jordan	11241.00	11213.00	10417.00	11981.00
Kenya	1216.00	1068.00	1100.00	1100.00
Kuwait	32561.00	33562.00	34600.00	36978.00
Libya	161000.00	165948.00	170000.00	17040.00
Mauritania	21000.00	21438.00	22000.00	18857.00
Mexico	4150.00	6811.00	6012.00	6828.00
Morocco	101351.00	102961.00	101862.00	107611.00
Namibia	375.00	380.00	400.00	372.00
Niger	39684.00	16444.00	17000.00	22154.00
Palestine	3400.00	3500.00	3600.00	3601.00
Oman	276405.00	268011.00	270000.00	269000.00
Pakistan	524041.00	557279.00	524612.00	526749.00
Peru	337.00	379.00	168.00	230.40
Qatar	21491.00	20696.00	21843.00	22100.00
Saudi Arabia	991546.00	1008105.00	1050000.00	1065032.00
Somalia	12935.00	12713.00	13000.00	13000.00
Spain	4002.00	3741.00	4000.00	4000.00
Sudan	431000.00	432100.00	433500.00	437835.00
Swaziland	300.00	320.00	330.00	319.00
Syrian Arab Republic	4373.00	4013.00	3986.00	4039.00
Tunisia	174000.00	180000.00	193000.00	195000.00
Turkey	26277.00	28295.00	31765.00	33232.00
United Arab Emirates	825300.00	239164.00	250000.00	245000.00
United States of America	26308.00	30028.00	28213.00	21768.00
Yemen	57849.00	55828.00	55181.00	54197.00
World	7557553.00	7210159.00	7460195.00	7627624.40
Africa	2961753.00	3053267.00	3233535.00	3342322.00
East Africa	14238.00	13867.00	14186.00	14186.00
Middle Africa	19850.00	20059.00	20600.00	20630.00
Northern Africa	2865046.00	2979473.00	3157719.00	3264484.00
Southern Africa	675.00	700.00	730.00	691.00
Western Africa	61944.00	39168.00	40300.00	42331.00
America	30825.00	37248.00	34405.00	28838.40
Northern America	26308.00	30028.00	28213.00	21768.00
Central America	4150.00	6811.00	6012.00	6828.00
South America	367.00	409.00	180.00	242.00
Asia	4550052.00	4104317.00	4175320.00	4241976.00
Eastern Asia	140000.00	150000.00	140000.00	150000.00
Southern Asia	1547167.00	1611149.00	1590612.00	1610469.00
Western Asia	2862885.00	2343168.00	2444708.00	2481507.00
Europe	14923.00	15327.00	16935.00	14488.00
Southern Europe	14923.00	15327.00	16935.00	14488.00
European Union	4002.00	3741.00	4000.00	4000.00

World Production of Dates (Tonnes)				
Country	2010	2011	1012	2013
Least Developed Countries	583215.00	559395.00	562067.00	567449.00
Land Locked Developing Countries	59384.00	36264.00	37330.00	42473.00
Low Income Food Deficit Countries	584881.00	561022.00	563767.00	569179.00
Net Food Importing Developing Countries	2749030.00	2786565.00	2863956.00	2912610.40

Source: As provided by FAOSTAT- 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>)

International Trade Statistics						
HS Code: Dates, fresh/chilled'						
Qty In MT, Value in (1000 US\$)						
Exporting Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Albania	18.00	9.00	21.00	5.00	58.00	21.00
Algeria	12000.00	12000.00	10393.00	16930.00	28143.00	25374.00
Australia	66.00	174.00	106.00	310.00	138.00	335.00
Austria	533.00	1600.00	825.00	2994.00	582.00	2200.00
Azerbaijan	0	0	2.00	3.00	10.00	8.00
Bahrain	8.00	139.00	18.00	57.00	1.00	3.00
Belarus	3.00	4.00	2.00	3.00	14.00	20.00
Belgium	821.00	3694.00	1425.00	5392.00	1063.00	4842.00
Bosnia and Herzegovina	9.00	27.00	25.00	72.00	9.00	31.00
Brunei Darussalam	15.00	12.00	15.00	12.00	15.00	12.00
Bulgaria	14.00	14.00	1.00	1.00	0	0
Cameroon	1.00	1.00	0	0	0	0
Canada	268.00	428.00	92.00	230.00	261.00	475.00
Chile	2.00	5.00	10.00	36.00	1.00	3.00
China	520.00	1182.00	643.00	1456.00	868.00	2080.00
China ex.int	409.00	1023.00	471.00	1174.00	486.00	1393.00
China, Hong Kong SAR	357.00	883.00	406.00	968.00	628.00	1535.00
China, mainland	0	0	0	0	15.00	26.00
China, Taiwan Province of	163.00	299.00	237.00	488.00	225.00	519.00
Costa Rica	8367.00	3854.00	23.00	6.00	44.00	26.00
Czech Republic	89.00	233.00	121.00	307.00	115.00	306.00
Denmark	122.00	616.00	190.00	871.00	231.00	1319.00
Djibouti	191.00	76.00	191.00	76.00	75.00	121.00
Ecuador	7.00	74.00	0	0	0	0
Egypt	14659.00	17535.00	19562.00	18529.00	23792.00	28211.00
EU(12)ex.int	5166.00	14838.00	5206.00	16618.00	6227.00	20242.00
EU(15)ex.int	3181.00	8507.00	3201.00	10245.00	4416.00	13719.00
EU(25)ex.int	2011.00	7177.00	2477.00	9188.00	2730.00	10851.00
EU(27)ex.int	1972.00	7045.00	2409.00	9000.00	2691.00	10676.00
Finland	1.00	4.00	2.00	7.00	2.00	11.00
France	11310.00	27061.00	11514.00	32112.00	11322.00	33083.00
Germany	2274.00	7550.00	2186.00	7087.00	2282.00	8844.00
Greece	39.00	136.00	48.00	121.00	22.00	68.00

International Trade Statistics						
HS Code: Dates, fresh/chilled'						
Qty In MT, Value in (1000 US\$)						
Exporting Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Guatemala	0	0	24.00	20.00	110.00	42.00
Honduras	15.00	1.00	22.00	19.00	22.00	0
Hungary	24.00	45.00	17.00	36.00	6.00	19.00
India	1769.00	1792.00	3515.00	6494.00	627.00	1134.00
Indonesia	14.00	24.00	8.00	17.00	1.00	2.00
Iran (Islamic Republic of)	68837.00	55819.00	106760.00	134001.00	112030.00	160251.00
Iraq	183701.00	46886.00	120123.00	35913.00	138437.00	46851.00
Ireland	21.00	32.00	6.00	14.00	4.00	10.00
Israel	12427.00	59169.00	12676.00	63381.00	14610.00	85869.00
Italy	1327.00	7788.00	1802.00	11225.00	805.00	4924.00
Jordan	1935.00	3166.00	2603.00	4388.00	3228.00	6158.00
Kazakhstan	0	0	0	0	719.00	684.00
Kenya	10.00	6.00	4.00	8.00	4.00	149.00
Kuwait	88.00	101.00	74.00	47.00	115.00	51.00
Latvia	80.00	151.00	116.00	249.00	384.00	726.00
Lebanon	115.00	346.00	187.00	600.00	396.00	1180.00
Libya	13.00	52.00	32.00	56.00	0	56.00
Lithuania	386.00	1169.00	549.00	2120.00	659.00	3249.00
Luxembourg	1.00	12.00	2.00	17.00	2.00	13.00
Malaysia	2869.00	2899.00	4268.00	3539.00	3906.00	3721.00
Mali	52.00	5.00	52.00	15.00	300.00	27.00
Mauritius	1.00	3.00	0	0	1.00	3.00
Mexico	2545.00	5158.00	1680.00	3590.00	1694.00	4597.00
Morocco	3.00	7.00	11.00	15.00	31.00	135.00
Namibia	77.00	310.00	83.00	313.00	77.00	320.00
Nepal	4.00	0	8.00	7.00	11.00	5.00
Netherlands	2227.00	9263.00	2813.00	9780.00	3438.00	12450.00
New Zealand	15.00	15.00	31.00	47.00	47.00	73.00
Niger	1123.00	241.00	6730.00	1262.00	5404.00	1063.00
Norway	2.00	10.00	0	0	0	0
Palestine	136.00	717.00	216.00	1094.00	278.00	1627.00
Oman	7333.00	5874.00	6782.00	6960.00	7171.00	9013.00
Pakistan	111715.00	42716.00	121681.00	48690.00	113358.00	64081.00
Poland	25.00	73.00	16.00	43.00	41.00	116.00
Portugal	15.00	83.00	20.00	111.00	14.00	85.00
Qatar	446.00	1466.00	112.00	105.00	3186.00	1613.00
Romania	1.00	2.00	14.00	28.00	36.00	45.00
Russian Federation	98.00	124.00	124.00	53.00	4.00	4.00
Saudi Arabia	1593.00	1650.00	73362.00	78126.00	77795.00	86293.00
Senegal	0	0	19.00	15.00	29.00	15.00
Singapore	593.00	1490.00	318.00	1132.00	338.00	1328.00

International Trade Statistics						
HS Code: Dates, fresh/chilled'						
Qty In MT, Value in (1000 US\$)						
Exporting Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Slovakia	199.00	704.00	197.00	610.00	327.00	1148.00
Slovenia	148.00	930.00	120.00	820.00	253.00	1728.00
Somalia	631.00	3862.00	878.00	5060.00	1095.00	5588.00
Spain	734.00	1973.00	668.00	2028.00	639.00	2157.00
Sri Lanka	3.00	11.00	1.00	1.00	4.00	10.00
Sudan	7.00	7.00	30.00	13.00	10.00	4.00
Swaziland	2.00	1.00	2.00	1.00	2.00	1.00
Sweden	174.00	709.00	149.00	528.00	312.00	1133.00
Switzerland	28.00	174.00	71.00	311.00	12.00	97.00
Syrian Arab Republic	3293.00	1467.00	868.00	416.00	1040.00	614.00
Thailand	33.00	31.00	109.00	72.00	91.00	124.00
The former Yugoslav Republic of Macedonia	9.00	6.00	54.00	44.00	25.00	19.00
Trinidad and Tobago	3.00	56.00	5.00	12.00	0	12.00
Tunisia	77254.00	176280.00	84282.00	200091.00	86910.00	211451.00
Turkey	1577.00	2104.00	2429.00	3881.00	2747.00	4334.00
Ukraine	12.00	33.00	7.00	19.00	7.00	24.00
United Arab Emirates	56240.00	32330.00	50068.00	33282.00	51214.00	31001.00
United Kingdom	1045.00	2818.00	974.00	2475.00	1080.00	3082.00
United Republic of Tanzania	1.00	3.00	1.00	4.00	1.00	1.00
United States of America	3777.00	22304.00	4385.00	25339.00	5628.00	33436.00
Yemen	609.00	425.00	609.00	425.00	592.00	770.00
World	598755.00	571343.00	660133.00	775596.00	710394.00	902201.00
Africa	106025.00	210391.00	122286.00	242400.00	145893.00	272532.00
Eastern Africa	203.00	88.00	212.00	100.00	97.00	286.00
Middle Africa	1.00	1.00	0	0	0	0
Northern Africa	103936.00	205881.00	114310.00	235634.00	138886.00	265231.00
Southern Africa	710.00	4173.00	963.00	5374.00	1174.00	5910.00
Western Africa	1175.00	248.00	6801.00	1292.00	5736.00	1105.00
Americas	14985.00	31882.00	6241.00	29257.00	7765.00	38598.00
Northern America	4045.00	22732.00	4477.00	25569.00	5889.00	33911.00
Central America	10927.00	9014.00	1749.00	3636.00	1870.00	4665.00
Caribbean	3.00	56.00	5.00	12.00	0	12.00
South America	10.00	80.00	10.00	40.00	6.00	10.00
Asia	455875.00	261816.00	507455.00	424099.00	532808.00	508889.00
Central Asia	2.00	0	0	0	719.00	684.00
Eastern Asia	520.00	1182.00	643.00	1456.00	868.00	2086.00
Southern Asia	182328.00	100338.00	231965.00	189193.00	226030.00	225481.00
South-Eastern Asia	3524.00	4456.00	4718.00	4772.00	4351.00	5187.00
Western Asia	269501.00	155840.00	270129.00	228678.00	300840.00	275451.00
Europe	21789.00	67051.00	24014.00	79483.00	23746.00	81774.00
Eastern Europe	465.00	1232.00	434.00	1100.00	548.00	1682.00

International Trade Statistics						
HS Code: Dates, fresh/chilled'						
Qty In MT, Value in (1000 US\$)						
Exporting Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Northern Europe	1831.00	5512.00	1986.00	6264.00	2672.00	9530.00
Southern Europe	2299.00	10953.00	2758.00	14426.00	1825.00	9033.00
Western Europe	17194.00	49354.00	18836.00	57693.00	18701.00	61529.00
Oceania	81.00	203.00	137.00	357.00	182.00	408.00
Australia & New Zealand	81.00	203.00	137.00	357.00	182.00	408.00
European Union	21610.00	66661.00	23775.00	78976.00	23639.00	81624.00
Least Developed Countries	1987.00	759.00	7656.00	1829.00	6438.00	2018.00
Land Locked Developing Countries	1192.00	253.00	6848.00	1332.00	6471.00	1808.00
Small Island Developing States	598.00	1549.00	323.00	1144.00	339.00	1343.00
Low Income Food Deficit Countries	202161.00	67015.00	150891.00	62810.00	169328.00	78375.00
Net Food Importing Developing Countries	207664.00	240852.00	235912.00	273897.00	233870.00	312550.00

Source: As provided by FAOSTAT- 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/T/TP/E>)

International Trade Statistics						
HS Code: '070930 Dates fresh/chilled'						
Qty (Tonnes), Value (1000 US\$)						
Importing Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Afghanistan	1188.00	800.00	0	0	6037.00	6824.00
Albania	7.00	15.00	22.00	39.00	16.00	19.00
Algeria	3.00	1.00	50.00	88.00	2.00	1.00
Angola	9.00	46.00	6.00	40.00	34.00	123.00
Antigua and Barbuda	0	0	0	0	6.00	16.00
Argentina	107.00	158.00	168.00	323.00	102.00	193.00
Armenia	470.00	428.00	599.00	646.00	715.00	825.00
Aruba	3.00	3.00	6.00	34.00	8.00	59.00
Australia	4610.00	8376.00	6334.00	13063.00	6776.00	16278.00
Austria	1633.00	5394.00	2056.00	6804.00	1851.00	6865.00
Azerbaijan	312.00	151.00	452.00	215.00	264.00	220.00
Bahamas	4.00	18.00	4.00	18.00	4.00	18.00
Bahrain	677.00	945.00	591.00	1117.00	985.00	1167.00
Bangladesh	1516.00	948.00	1528.00	946.00	619.00	542.00
Barbados	12.00	26.00	17.00	35.00	24.00	52.00
Belarus	482.00	498.00	448.00	588.00	420.00	561.00
Belgium	2257.00	7594.00	2062.00	6457.00	3013.00	8436.00
Belize	1.00	4.00	3.00	4.00	3.00	3.00
Benin	7.00	5.00	10.00	7.00	2.00	8.00
Bolivia (Plurinational State of)	0	0	3.00	6.00	0	1.00
Bosnia and Herzegovina	163.00	332.00	224.00	384.00	246.00	465.00
Botswana	10.00	30.00	14.00	58.00	49.00	76.00
Brazil	514.00	1209.00	631.00	1588.00	821.00	2588.00
Brunei Darussalam	56.00	200.00	48.00	209.00	35.00	196.00
Bulgaria	367.00	255.00	359.00	256.00	424.00	335.00

International Trade Statistics						
HS Code:'070930 Dates fresh/chilled'						
Importing Country	Qty (Tonnes), Value (1000 US\$)					
	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Burkina Faso	214.00	418.00	389.00	339.00	611.00	417.00
Burundi	26.00	5.00	0	1.00	0	0
Cabo Verde	12.00	42.00	25.00	67.00	9.00	45.00
Cambodia	77.00	142.00	44.00	40.00	14.00	26.00
Cameroon	3.00	7.00	96.00	264.00	103.00	309.00
Canada	7577.00	17732.00	9373.00	24392.00	9208.00	26578.00
Chad	65.00	48.00	1.00	9.00	25.00	96.00
Chile	11.00	34.00	30.00	70.00	45.00	73.00
China	11124.00	7484.00	15361.00	8268.00	26923.00	11796.00
China ex.int	4497.00	1113.00	8064.00	2140.00	20576.00	5300.00
China, Hong Kong SAR	1613.00	1738.00	2983.00	2134.00	2770.00	3100.00
China, Macao SAR	105.00	85.00	156.00	182.00	0	0
China, mainland	4435.00	919.00	7949.00	1814.00	20344.00	4850.00
China, Taiwan Province of	4971.00	4742.00	4273.00	4138.00	3809.00	3846.00
Colombia	15.00	34.00	14.00	29.00	40.00	212.00
Comoros	10.00	17.00	24.00	50.00	24.00	50.00
Congo	16.00	18.00	22.00	29.00	1.00	3.00
Cook Islands	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	3.00
Costa Rica	13.00	43.00	14.00	50.00	23.00	84.00
Côte d'Ivoire	107.00	274.00	87.00	294.00	315.00	752.00
Croatia	96.00	271.00	99.00	273.00	95.00	271.00
Cuba	0	0	1.00	3.00	1.00	3.00
Cyprus	239.00	590.00	256.00	563.00	237.00	710.00
Czech Republic	649.00	1013.00	765.00	1502.00	873.00	1669.00
Democratic Republic of the Congo	13.00	20.00	2.00	24.00	1.00	9.00
Denmark	2811.00	7336.00	2497.00	6676.00	3181.00	7201.00
Djibouti	463.00	274.00	463.00	274.00	463.00	274.00
Dominican Republic	1.00	7.00	6.00	35.00	9.00	47.00
Ecuador	1.00	4.00	0	2.00	25.00	64.00
Egypt	1972.00	3091.00	1972.00	3091.00	5327.00	3732.00
El Salvador	8.00	15.00	92.00	35.00	262.00	68.00
Estonia	53.00	111.00	76.00	167.00	55.00	162.00
Ethiopia	1015.00	681.00	3534.00	1459.00	1144.00	954.00
EU(12)ex.int	62517.00	168761.00	65776.00	177905.00	67061.00	183954.00
EU(15)ex.int	64247.00	171589.00	68026.00	182416.00	69413.00	189563.00
EU(25)ex.int	66893.00	175358.00	70556.00	186744.00	72152.00	194572.00
EU(27)ex.int	67771.00	176264.00	71486.00	187779.00	73189.00	195497.00
Faroe Islands	27.00	115.00	11.00	66.00	13.00	82.00
Fiji	69.00	109.00	74.00	150.00	95.00	174.00
Finland	438.00	1353.00	421.00	1514.00	494.00	1760.00
France	24129.00	63236.00	28171.00	72011.00	25934.00	69203.00

International Trade Statistics						
HS Code:'070930 Dates fresh/chilled'						
Qty (Tonnes), Value (1000 US\$)						
Importing Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
French Polynesia	8.00	42.00	8.00	47.00	8.00	37.00
Gabon	11.00	37.00	16.00	40.00	6.00	22.00
Gambia	62.00	26.00	98.00	24.00	162.00	29.00
Georgia	180.00	124.00	187.00	205.00	245.00	300.00
Germany	10660.00	30412.00	9539.00	27438.00	11690.00	34047.00
Ghana	13.00	42.00	37.00	36.00	49.00	86.00
Greece	791.00	2082.00	493.00	1404.00	625.00	1982.00
Grenada	1.00	2.00	1.00	2.00	1.00	2.00
Guatemala	51.00	38.00	34.00	35.00	52.00	52.00
Guinea	120.00	80.00	120.00	80.00	120.00	80.00
Guyana	1.00	5.00	5.00	15.00	3.00	12.00
Honduras	5.00	17.00	31.00	46.00	26.00	59.00
Hungary	444.00	582.00	505.00	721.00	432.00	599.00
Iceland	124.00	409.00	155.00	503.00	215.00	808.00
India	298423.00	99059.00	193467.00	95042.00	256295.00	141713.00
Indonesia	16436.00	16263.00	16986.00	18097.00	20142.00	20546.00
Ireland	202.00	698.00	193.00	653.00	206.00	849.00
Israel	69.00	56.00	47.00	43.00	78.00	67.00
Italy	8266.00	28086.00	8980.00	30261.00	7576.00	24754.00
Jamaica	3.00	17.00	5.00	22.00	1.00	7.00
Japan	892.00	1015.00	1108.00	1299.00	1736.00	2190.00
Jordan	9760.00	10745.00	8048.00	10400.00	9608.00	12355.00
Kazakhstan	2032.00	1244.00	2695.00	2516.00	3178.00	2770.00
Kenya	2026.00	787.00	1688.00	650.00	1688.00	650.00
Kuwait	273.00	654.00	398.00	618.00	282.00	500.00
Kyrgyzstan	140.00	70.00	73.00	37.00	77.00	82.00
Latvia	277.00	372.00	292.00	591.00	711.00	1118.00
Lebanon	6314.00	7224.00	6373.00	9724.00	6930.00	9068.00
Libya	1710.00	2116.00	2228.00	2392.00	1014.00	1581.00
Lithuania	623.00	1442.00	837.00	2720.00	996.00	3775.00
Luxembourg	29.00	242.00	47.00	259.00	40.00	236.00
Madagascar	42.00	31.00	6.00	14.00	9.00	18.00
Malawi	27.00	118.00	118.00	163.00	34.00	27.00
Malaysia	15810.00	27105.00	17980.00	36120.00	16236.00	34408.00
Maldives	420.00	850.00	383.00	566.00	326.00	533.00
Mali	500.00	900.00	500.00	900.00	156.00	199.00
Malta	134.00	205.00	89.00	134.00	190.00	343.00
Mauritania	882.00	2051.00	2820.00	1327.00	3646.00	1217.00
Mauritius	230.00	478.00	209.00	506.00	216.00	414.00
Mexico	446.00	842.00	243.00	446.00	357.00	735.00
Mongolia	1.00	4.00	3.00	11.00	3.00	11.00

International Trade Statistics						
HS Code: '070930 Dates fresh/chilled'						
Qty (Tonnes), Value (1000 US\$)						
Importing Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Montenegro	47.00	49.00	31.00	34.00	37.00	48.00
Morocco	50479.00	64673.00	51449.00	77894.00	33140.00	75208.00
Myanmar	2.00	1.00	0	1.00	0	1.00
Namibia	2.00	11.00	0	2.00	0	0
Nepal	1323.00	467.00	1726.00	672.00	1812.00	1011.00
Netherlands	3926.00	14710.00	4130.00	16388.00	4511.00	16532.00
New Caledonia	10.00	77.00	11.00	69.00	12.00	72.00
New Zealand	1390.00	2295.00	1573.00	2870.00	1518.00	2692.00
Nicaragua	1.00	3.00	1.00	6.00	2.00	9.00
Niger	10624.00	1234.00	11583.00	1479.00	18977.00	2130.00
Nigeria	0	0	6.00	31.00	5183.00	1131.00
Norway	482.00	2122.00	573.00	2620.00	769.00	3286.00
Palestine	475.00	428.00	405.00	361.00	455.00	405.00
Oman	11747.00	10775.00	11512.00	10042.00	8899.00	8332.00
Pakistan	9872.00	3459.00	2330.00	1070.00	13206.00	7000.00
Panama	33.00	83.00	12.00	87.00	39.00	118.00
Paraguay	3.00	1.00	1.00	9.00	3.00	10.00
Peru	2.00	2.00	2.00	4.00	2.00	7.00
Philippines	43.00	76.00	91.00	35.00	54.00	44.00
Poland	1142.00	1470.00	1035.00	1805.00	1102.00	1896.00
Portugal	277.00	927.00	306.00	1055.00	374.00	1103.00
Qatar	2713.00	4719.00	3468.00	6570.00	307.00	6570.00
Republic of Korea	35.00	24.00	24.00	74.00	56.00	71.00
Republic of Moldova	93.00	133.00	45.00	72.00	64.00	122.00
Romania	567.00	801.00	738.00	1046.00	735.00	940.00
Russian Federation	16190.00	21271.00	20814.00	29166.00	19814.00	27596.00
Rwanda	9.00	2.00	7.00	2.00	0	0
Saint Lucia	2.00	4.00	2.00	4.00	2.00	4.00
Saint Vincent and the Grenadines	1.00	1.00	1.00	2.00	1.00	2.00
Saudi Arabia	876.00	2223.00	4053.00	1933.00	2998.00	1742.00
Senegal	1374.00	2217.00	1581.00	2219.00	1370.00	2339.00
Serbia	94.00	146.00	123.00	179.00	150.00	241.00
Seychelles	2.00	3.00	1.00	2.00	1.00	4.00
Sierra Leone	87.00	2.00	87.00	2.00	87.00	2.00
Singapore	1715.00	3796.00	1716.00	4426.00	1398.00	4070.00
Slovakia	339.00	795.00	401.00	1160.00	947.00	3189.00
Slovenia	283.00	1511.00	263.00	1394.00	431.00	2175.00
Somalia	763.00	1275.00	4.00	8.00	952.00	2177.00
South Africa	1456.00	1548.00	1462.00	2431.00	1375.00	2278.00
Spain	7119.00	20935.00	7115.00	22272.00	5848.00	18698.00
Sri Lanka	5523.00	1229.00	6201.00	1453.00	8386.00	2096.00

International Trade Statistics						
HS Code:'070930 Dates fresh/chilled'						
Qty (Tonnes), Value (1000 US\$)						
Importing Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Sudan	53.00	93.00	25.00	73.00	27.00	37.00
Swaziland	20.00	91.00	20.00	91.00	20.00	91.00
Sweden	1793.00	3922.00	2178.00	5167.00	2337.00	5884.00
Switzerland	1891.00	10194.00	2049.00	10332.00	2127.00	13217.00
Syrian Arab Republic	24518.00	8217.00	17343.00	7947.00	999.00	1480.00
Thailand	178.00	372.00	231.00	521.00	212.00	442.00
The former Yugoslav Republic of Macedonia	188.00	170.00	454.00	350.00	342.00	335.00
Togo	13.00	3.00	59.00	10.00	12.00	5.00
Trinidad and Tobago	60.00	110.00	53.00	111.00	36.00	342.00
Tunisia	61.00	136.00	493.00	1218.00	164.00	400.00
Turkey	10398.00	9592.00	13158.00	13158.00	15399.00	14836.00
Uganda	49.00	42.00	30.00	15.00	57.00	26.00
Ukraine	1838.00	1766.00	2420.00	2646.00	3351.00	3502.00
United Arab Emirates	4457.00	5836.00	25421.00	27490.00	4866.00	7657.00
United Kingdom	12781.00	29480.00	12827.00	33248.00	13985.00	35553.00
United Republic of Tanzania	1447.00	543.00	1593.00	699.00	3448.00	1652.00
United States of America	15835.00	18682.00	11811.00	18503.00	21398.00	30360.00
Uruguay	18.00	35.00	37.00	83.00	19.00	60.00
Uzbekistan	200.00	135.00	140.00	120.00	140.00	120.00
Vanuatu	1.00	3.00	1.00	2.00	1.00	2.00
Venezuela (Bolivarian Republic of)	120.00	277.00	69.00	57.00	0	0
Vietnam	63.00	66.00	97.00	133.00	70.00	121.00
Yemen	23935.00	11167.00	23935.00	11167.00	30364.00	14071.00
Zambia	103.00	188.00	33.00	80.00	11.00	45.00
Zimbabwe	2.00	4.00	6.00	24.00	11.00	20.00
World	675244.00	635179.00	605889.00	724947.00	677785.00	796501.00
Africa	76112.00	83711.00	82896.00	98506.00	80045.00	98717.00
Eastern Africa	6214.00	4448.00	7638.00	3947.00	8058.00	6311.00
Middle Africa	117.00	178.00	143.00	406.00	170.00	562.00
Northern Africa	54278.00	70111.00	56217.00	84756.00	39674.00	80959.00
Southern Africa	1488.00	1680.00	1496.00	2582.00	1444.00	2445.00
Western Africa	14015.00	7294.00	17402.00	6815.00	30699.00	8440.00
Americas	24849.00	39427.00	22670.00	46057.00	32523.00	61748.00
Northern America	23412.00	36414.00	21184.00	42895.00	30606.00	56938.00
Central America	558.00	1045.00	430.00	709.00	764.00	1128.00
Caribbean	87.00	209.00	96.00	267.00	93.00	553.00
South America	792.00	1759.00	960.00	2186.00	1060.00	3129.00
Asia	464482.00	238683.00	378478.00	273824.00	440586.00	316918.00
Central Asia	2372.00	1449.00	2908.00	2673.00	3395.00	2972.00
Eastern Asia	12052.00	8527.00	16496.00	9652.00	28718.00	14068.00
Southern Asia	318265.00	106812.00	205635.00	99749.00	286681.00	159719.00

International Trade Statistics						
HS Code:'070930 Dates fresh/chilled'						
Qty (Tonnes), Value (1000 US\$)						
Importing Country	2009		2010		2011	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
South-Eastern Asia	34380.00	48021.00	37193.00	59582.00	38161.00	59854.00
Western Asia	97413.00	73874.00	116246.00	102168.00	83631.00	80305.00
Europe	103712.00	262455.00	113843.00	290355.00	116220.00	299857.00
Eastern Europe	22111.00	28584.00	27530.00	38962.00	28162.00	40409.00
Northern Europe	19611.00	19611.00	20060.00	53925.00	22962.00	60478.00
Southern Europe	17465.00	54729.00	18199.00	57779.00	15930.00	50434.00
Western Europe	44525.00	131782.00	48054.00	139689.00	49166.00	148536.00
Oceania	6089.00	10903.00	8002.00	16205.00	8411.00	19261.00
Australia & New Zealand	6000.00	10671.00	7907.00	15933.00	8294.00	18970.00
Melanesia	80.00	189.00	86.00	221.00	108.00	250.00
Polynesia	9.00	43.00	9.00	51.00	9.00	41.00
European Union	82325.00	225825.00	86730.00	243939.00	88893.00	250285.00
Least Developed Countries	46019.00	23849.00	50249.00	22126.00	70219.00	34393.00
Land Locked Developing Countries	18614.00	7366.00	22348.00	9274.00	33730.00	16412.00
Small Island Developing States	2567.00	5636.00	2557.00	6175.00	2190.00	5975.00
Low Income Food Deficit Countries	370918.00	144878.00	271149.00	141349.00	367986.00	205630.00
Net Food Importing Developing Countries	126728.00	110223.00	123442.00	119827.00	143044.00	138343.00

Source: As provided by FAOSTAT- 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/T/TP/E>)

(b) Diversification of national legislation and apparent resultant or potential impediments to international trade:

As mentioned above, dates are traded according to varieties and size. The size of dates varies largely ranging from round, oval, oblong or cylindrical in shape, depending on cultivar. Dates may be designated as to size in accordance to unpitted and pitted dates. The standards for dates include three sizes based on the number of dates per 500 gm: small (>110 dates without seed or >90 dates with seed), medium (90-110 dates without seeds or 80-90 dates with seeds) and large (<90 dates without seeds or <80 dates with seeds). Currently no country has national legislations (quality and grading standards) for dates. ISO does not have standard for dates whereas the United Nations Economic Commission for Europe (UNECE) does. This new work will provide guidance, which countries could use to develop their own quality and grading standards for dates and, when applied internationally, may assist in providing a harmonized approach.

(c) International or regional market potential

The import of dates by most countries is increasing. The trade can be enhanced by developing quality and grading standards for dates.

(d) Amenability of the commodity to standardization

The characteristics of dates from its cultivation to harvest, cultivar varieties, composition, quality and packaging all lead to adequate parameters for the standardization of the product.

Taking into account that technical information is available and certain degree of harmonization at regional / international levels has already been achieved on certain aspects relevant to consumer's protection and trade facilitation as mentioned in point (b), complementary work to come up with an inclusive standard on this worldwide traded produce should be amenable.

(e) Coverage of the main consumer protection and trade issues by existing or proposed general standards

There is no commodity standard covering dates. Currently, Unpitted and Pitted according to size are the only criteria taken into the consideration. Therefore, the new work will enhance consumer protection and facilitate trade by establishing an internationally agreed quality standard covering minimum requirements, categories, size, colour, shape, uniformity, packaging and other relevant quality requires.

(f) Number of commodities, which would need separate standards including whether raw, semi-processed or processed.

A single standard for dates will cover all varieties of dates traded worldwide.

(g) Work already undertaken by other international organizations in this field and/or suggested by the relevant international intergovernmental body(ies)

UNECE STANDARD FFV-05 concerning the marketing and commercial quality control of dates. This new work will consider this standard in formulating the Codex Standard.

5. Relevance to the Codex strategic objectives

The elaboration of a Codex Standard for dates is in line with the strategic objective to promote the maximum application of codex standards by countries in their national legislation and to facilitate international trade by protecting the health of the consumers. This proposal is relevant to STRATEGIC PLAN 2014-2019, Objective 1.1: *Establish new and review existing Codex standards, based on priorities of the CAC.*

The new work will contribute to state the minimum quality requirements for dates for human consumption, different categories based on quality parameters and size with the purpose of protecting the consumer's health and achieving fair practices in the food trade.

6. Information on the relation between the proposal and other existing Codex documents

This is proposed as a new global standard and has no relation to any other existing Codex text on this item, except that the standard will make references to relevant safety standards and related texts developed by general subject committees.

7. Identification of any requirement for and availability of expert scientific advice

There is no need foreseen for expert scientific advice.

8. Identification of any need for technical input to the standard from external bodies

There is no need of technical input from external bodies.

9. Proposed timeline for completion of the new work

Development of the standard would be expected to take three sessions of CCFFV or less, depending upon relevant inputs and agreement from members.

Discussion Paper on the Development of a Codex Standard for Shallots
(Prepared by Indonesia)

Introduction

1. Shallot (*Allium ascalonicum*) from the *Alliaceae* family is one of the bulb vegetables and mainly produced in South East Asia. It is used as food seasoning and ingredient in the food industry as well as traditional medicine is currently growing rapidly. Shallots can be eaten as fresh or processed form. Shallots are in the same species with onions because of its ability to cross with onions and produce fertile tillers. Although belong to the same species with onions, shallots have some different properties and characteristics i.e. form of crop, aroma, propagation, shape and point of grow with detail as in the table below.

Tabel 1. Characteristics Differences between onions and shallots

Nr	Parameter	Onion	Shallot
1	Form of Crop	Single tuber	Plant Clump
2	Aroma	Less	Strong
3	Propagation	Generative	Vegetative
4	Shape	Short round, flat	Oval round, elongated
5	Point of Grows	Single, max. 2	Double

2. Based on the Food and Agriculture Organization (FAO) statistic, data on production and trade of shallot is incorporated with other layered tuber vegetable commodities (shallots, onions, green). The FAO statistic shows that the growth of harvest area of shallots and onions in the world during the period 1980 to 2011 is increase with the average growth 2.14% per year. The growth of world production on shallots and onions is also increasing. Based on the FAO data, the production is increased 2.70% per year.

Necessity to develop the standard

3. Varieties of Shallots being produced in developed and developing countries. Shallots traded globally not only by the exporters but also by importers, are subject to various national legislations.

4. To overcome the resultant or potential impediments to international trade, it is essential to incorporate all existing different standards in a single improved comprehensive standard acceptable across board internationally. For example, Indonesia as an exporter, producers and importers has his own standard for shallots.

Recommendation

5. Indonesia invites the Committee to support the proposal for the development of a Codex Standard for Shallot and consider the attached project document (Annex).

PROJECT DOCUMENT

A Standard for Shallots (*Allium ascalonicum*)

1. The Purpose and Scope of the Standard

The scopes of proposed Codex standard on Shallot (*Allium cepavar. ascalonicum*) from the *Alliaceae* family are classification, size, quality tolerances and quality requirements. Shallots for fresh consumption is bulbs of shallots plants (*Allium ascalonicum*) shall consist of pithy cloves, whole, fresh, hygiene and clean.

The objectives of the project are:

- to develop a world-wide standard based on classification, size and quality requirements that are widely accepted by producers and consumers in international market in order to provide food safety and quality assurance;
- to avoid fraudulent practices and disputes in international trade of the layered tuber/bulb vegetables commodities.

2. Relevance and Timeliness

In 1980-2011 the harvest area on shallots and onions in the world are increase with the average is 2.14% per year. In 1980 the total harvest area of shallots and onions in the world was 125.642 hectares and increased to 236.934 hectares in 2011.

The growth of world production of shallots and onions is increasing. Based on FAO data, in 1980 – 2011 the average growth of world production of shallots and onions increased 2.70% per year. In 1980 the world production of shallots and onions was 1.92 million tonnes and increased to 4.28 million tonnes in 2011.

The growth of world export and import volume of shallots and onions during 1980 – 2011 were fluctuated increasing with the average growth were 5.73% per year for export and 8.60% for import per year. In general, the world production of shallots and onions in the period 2007-2011 was dominated by the ten countries which cumulatively contributed to 76.92% of the total world production of onions and shallots. China was the largest contributor to the world production on shallots and onions by 18.16%, it's equivalent to 756,000 tonnes, followed by Japan with 13.44%, Republic of Korea with 11.23%, Iraq with 7.55%, Nigeria for 5.29%, Tunisia for 5.06%, New Zealand for 4.76%, Thailand for 4.73%, Turkey for 4.04%, Taiwan for 2.65% and other Countries contributed for 23.08% (FAO). Table 2 show the production of shallots and onions in 2007 – 2011.

Table 2. Production of Shallots and Onions in 2007 - 2011

Country	Production (Tonnes)						Share (%)	Cumulative share (%)
	2007	2008	2009	2010	2011	Average		
China, mainland*	700.000	725.000	760.000	785.000	813.000	756.600	18.16	18.16
Japan*	558.700	575.500	575.100	541.300	549.500	560.020	13.44	31.60
Republic of Korea*	488.814	505.056	446.991	417.229	482.143	468.047	11.23	42.83
Iraq*	310.000	336.244	308.239	291.212	326.616	314.462	7.55	50.37
Nigeria*	225.000	226.000	179.706	235.500	236.000	220.441	5.29	55.66
Tunisia*	180.000	235.000	210.000	220.200	210.000	211.040	5.06	60.73
New Zealand*	205.620	200.000	203.000	204.900	178.566	198.417	4.76	65.49
Thailand*	208.995	199.435	201.662	180.696	195.228	197.203	4.73	70.22
Turkey*	185.140	168.223	169.271	165.478	153.823	168.387	4.04	74.26

Country	Production (Tonnes)						Share (%)	Cumulative share (%)
	2007	2008	2009	2010	2011	Average		
Taiwan*	105.825	107.073	123.190	111.205	105.826	110.624	2.65	76.92
Others*	871.861	903.645	1.003.709	1.002.979	1.026.945	961.828	23.08	100.00
World*	4.039.955	4.181.176	4.180.868	4.155.699	4.277.647	4.167.069	100	-
Indonesia**	-	-	965.164	1.048.934	893.124	964.221	1.010.773	-

Source: FAO and Indonesia Statistic Central Agency

*: Shallots and Onions; **: Shallots

3. Main aspects to be covered

The draft of Codex standard on shallots applies to the quality aspects of shallot (*Allium. ascalonicum*) from the *Alliaceae* family. To supply high quality safe products, the objective of the standards are to:

- Establish Product Definition;
- Establish the minimum quality requirements such as maturity (Volatile Reducing Substances (VRS), amount of clove, size (diameter), cleanliness specifications and defects action levels as per the products;
- Establish provisions concerning tolerances with respect to quality and size allowed in every classes;
- Establish provisions concerning presentation – the uniformity of the packaged product with respect to same origin, quality, size, etc;
- Establish provisions for the packaging and marking or labelling of the product in accordance with the Codex general standard for the labelling of pre-packaged foods;
- Establish provision for the maximum levels of the Codex general standard for contaminants (chemical and biological) and toxins in shallots;
- Establish provision for hygiene with reference to the *Recommended International Code of Practice for Hygiene and General Principles of Food Hygiene*;
- Establish Methods of Analysis for various parameters for shallots.

4. Assessment against the Criteria for the Establishment of Work Priorities

General criterion

- Promoting consumer health protection.
- Prevention of fraudulent practices.
- Providing greater assurance of the Quality of the produce to meet consumer needs and the minimum requirements of food safety.
- Arriving at levels of standardization based on the properties of different varieties to meet industrial and consumers needs with exactness and credibility.

Criteria applicable to commodities

(a) Volume of production and consumption in individual countries and volume and pattern of trade between countries:

Based on the Food and Agriculture Organization (FAO) of data, where the shallots data are combined with onions (shallots include onions, green), the growth of harvest area of shallots and onions in the world during the period 1980 to 2011 are increase with the average growth 2.14% per year. The growth of world production of shallots and onions is increasing. Based on FAO data during 1980 – 2011, the average growth in world production of shallots and onions increased 2.70% per year.

Table 3. Pattern of International Trade of Shallots and Onions

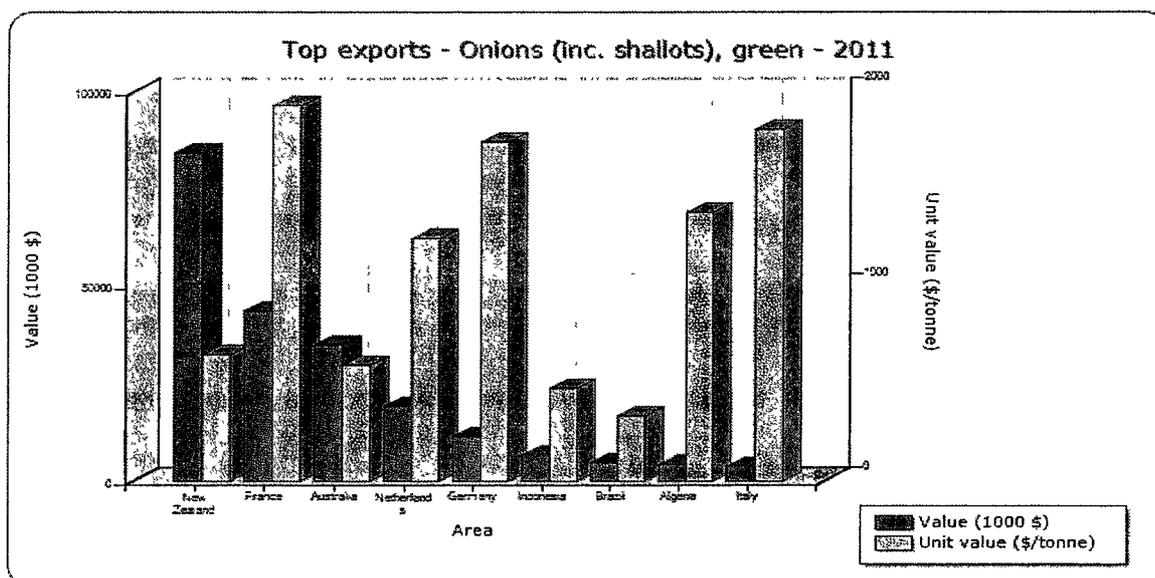
Export	World (in Tonnes)
2007	301.039
2008	231.647
2009	197.251
2010	262.367
2011	287.675
Average	266.287

Source: FAO

Table 4. Pattern of International Trade of Shallots and Onions

Import	World (in Tonnes)
2007	417.665
2008	477.743
2009	433.859
2010	492.273
2011	464.370
Average	467.436

Source: FAO

**Figure 1. Top Exports – Onions (inc. Shallots), green – 2011 (Source: faostats.fao.org)**

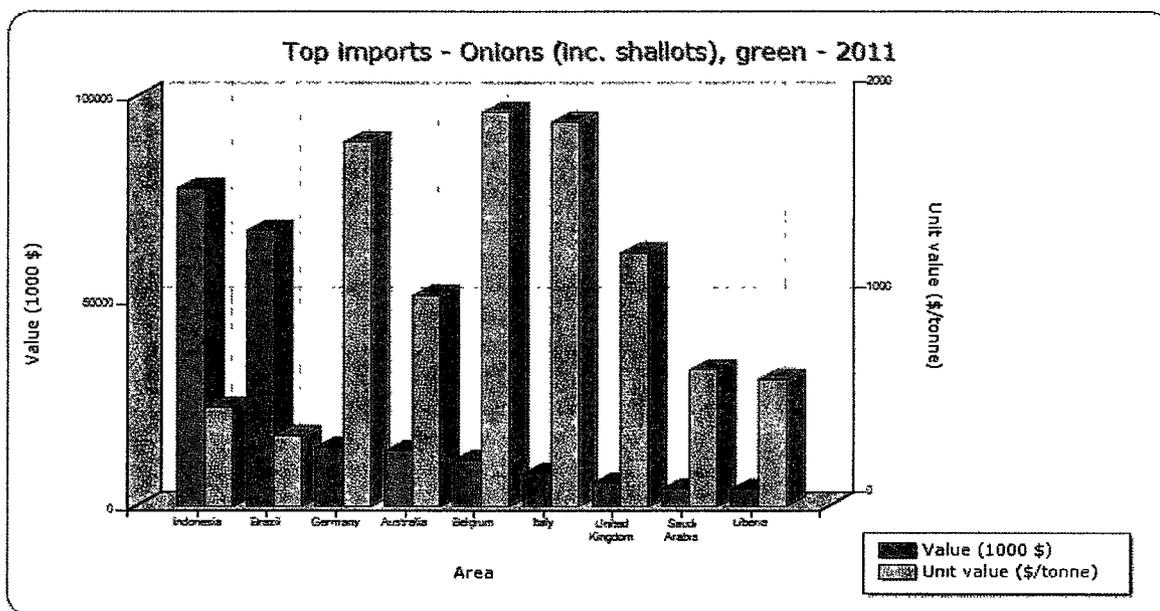


Figure 2. Top Imports – Onions (inc. Shallots), green – 2011 (Source: faostats.fao.org)

(b) Diversification of national legislations and apparent resultant or potential impediments to international trade:

Regional organizations such as Association of South East Asia Nations (ASEAN) and United Nations Economic Commission for Europe (UNECE) have dealt with the standards for Shallots. Shallots being produced in developed and developing countries. Shallots traded globally not only by the exporters but also by importers, is subject to various national legislations.

To overcome the resultant or potential impediments to international trade, it is essential to incorporate all existing different standards in a single improved comprehensive standard acceptable across board internationally. For example, Indonesia as an exporter, producers and importers has his own standard for shallots.

(c) International or regional market potential

Total export of shallots and onions during 2012 as per FAO is 287.675 tonnes. There is constant high demand for shallots.

(d) Amenability of commodity to standardization:

The characteristics of shallots as traded, as form, colour firm, fresh, taste and defect allowed are adequate parameters of the produce.

(e) Coverage of the main consumer protection and trade issues by existing or proposed general standards

There are only two regional standards on shallots and there is no general commodity standard covering shallots under codex and so the new work will facilitate shallots trade by establishing an internationally agreed quality standard.

(f) Number of commodities which would need separate standards including whether raw, semiprocessed or processed

The standar will be for shallots (*Alliumascalanicum*)

(g) Work already undertaken by other international organization in this field

1. ASEAN Standard on Shallots
2. UNECE STANDARD FFV-56 on Shallots

5. Relevance to the Codex Strategic Objectives

This proposal is consistent with the Strategic Plan of the Codex Alimentarius Commission 2014-2019, in particular Objective 1.1, 1.3, 2.3 and 3.1 and aims at setting up international accepted minimum quality requirements of shallot for human consumption. It also contributes to fair trade practices wherein the farmers will be able to assess their produce with reference to the quality standards thereby empowering them to realize more monetary values.

6. Information on the relation between the proposal and other existing Codex documents

This proposal is for a new global standard and has no relation to any other existing Codex text on this item, except that this standard will make reference to relevant standards and related texts developed by general subject Committees.

7. Identification of any requirement for and availability of expert scientific advice

No expert scientific advice is foreseen at this stage. Published research documents by international bodies will be referred in the process of preparing the standard, if found necessary.

8. Identification of any need for technical input to the standard from external bodies so that this can be planned for

None

9. Proposed Time Schedule

Development of the standard would be expected to take three sessions of CCFFV or less, depending upon relevant inputs and agreement from members.



Figure 3. Types of Onion Plants

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

E



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 6

CX/FFV 15/19/8

July 2015

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

19th Session

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexico, 5 – 9 October 2015

PROPOSED DRAFT CODEX STANDARD FOR WARE POTATOES

(Prepared by the Electronic Working Group led by India)

Codex Members and Observers wishing to submit comments at Step 3 on this proposal should do so in conformity with the *Uniform Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts* (Codex Alimentarius Commission Procedural Manual) as presented in Annex I before **15 September 2015** to the Codex Contact Point of Mexico (E-mails: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx), with a copy to the Secretariat, Codex Alimentarius Commission (E-mail: codex@fao.org)

Format for submitting comments: In order to facilitate the compilation of comments and prepare a more useful comments document, Members and Observers are requested to provide their comments in the format outlined in Annex III to this document.

BACKGROUND

1. CCFFV17¹ (September 2012) considered a request for new work on the development of a Standard for Ware Potatoes submitted by the Delegation of India. The Committee recommended approval of new work on a Standard for Ware Potato and acknowledged the views of several delegations that, while not opposing the development of the standard, indicated that more time was needed to consult with their stakeholders as the proposal was received late. The Committee however noted that the period between CCFFV17 (September 2012) and CCEXEC68² (June 2013) i.e. 10 months would allow for sufficient time for countries to consult with their stakeholders and bring any concerns to CAC36³ (July 2013) in relation to the approval of this new work.⁴
2. CCEXEC68 considered this matter and recommended that the proposal should be returned to CCFFV for further consideration of technical issues.⁵
3. CAC36 recognized the relevance of starting new work on ware potatoes in view of the importance of the production, consumption and trade and therefore requested CCFFV to submit a clear project document with a well defined scope for consideration at the next sessions of CCEXEC and CAC.⁶
4. CCFFV18 (February 2014) considered a revised project document on a Standard for Ware Potatoes prepared by the Delegation of India and agreed to request CAC to approve new work on a Standard for Ware Potato. The Committee also agreed to establish an EWG⁷, led by India and co-chaired by France and working in English only, to prepare, subject to approval by CAC, a proposed draft standard for circulation for comments at Step 3 and consideration at its next session.⁸
5. CAC37 (July 2014) approved the new work proposal as submitted by CCFFV.⁹

¹ Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables

² Executive Committee

³ Codex Alimentarius Commission

⁴ REP13/FFV, paras 111-124 and Appendix VI

⁵ REP13/EXEC, paras 52-54

⁶ REP13/CAC, paras 107-117

⁷ Electronic Working Group

⁸ REP14/FFV, paras 53-54, 56 and Appendix V

⁹ REP14/CAC, Appendix VI

6. The EWG commenced its deliberations in November, 2014 with the goal of completing the assigned task for consideration by CCFFV19 (October 2015). The draft submitted to CCFFV18 as part of the project document was distributed to members of the EWG on 28th November, 2014, with the request to submit the comments by 29th December, 2014. The list of participants is attached at Annex II.

7. The revised draft was circulated to the EWG members on 16th February, 2015 with 9th March, 2015 as the deadline for sending the comments. The draft has been revised and finalized in the light of comments received from the two rounds of comments and it is presented for comments by the Codex members and observers at Annex I.

8. Main amendments that have been made to the draft presented to the 18th Session of the CCFFV is as follows;

- Provisions concerning to minimum requirements, where more defects detrimental to the general appearance and presentation in the package is more elaborated.
- Provision concerning to sizing, where the range of the equatorial diameters is now changed.
- New provision regarding maturity requirements of ware potatoes is added.
- New provision regarding tolerances of other varieties is added.
- For all classes of ware potatoes amendment was submitted to quantify slight defects in colour and slight skin defects.

ANNEX I**PROPOSED DRAFT CODEX STANDARD FOR WARE POTATOES****1. DEFINITION OF PRODUCE**

This Standard applies to commercial varieties and hybrids of ware potatoes grown from *Solanum tuberosum* L., of the *Solanaceae* family, to be supplied fresh to the consumer, after preparation and packaging. Ware potatoes for industrial processing are excluded.

2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY**2.1 MINIMUM REQUIREMENTS**

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the ware potatoes must be

- whole and firm;
- clean, practically free of any visible foreign matter¹;
- practically free of pests, deformities² and damage caused by them affecting the general appearance of the produce;
- free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- free of any foreign smell and/or taste;
- free of damage caused by low or high temperature;
- free of internal blackening;
- practically unsprouted i.e sprout may not be longer than 3 mm;
- practically free of soft rot and wet breakdown;
- well formed skin covering whole surface of tuber.

The potatoes must be free of external or internal defects detrimental to the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package, such as:

- brown stains due to heat;
- cracks (including growth cracks), cuts, bites, bruises or roughness (only for varieties of which the skin is not normally rough) exceeding 4 mm in depth;
- green colouration; pale green flush not exceeding one eighth of the surface area and which can be removed by normal peeling does not constitute a defect;
- grey, blue or black sub-epidermal stains; exceeding 4 mm in depth;
- rust stains, hollow or black hearts and other internal defects;
- deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more;
- superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber;
- frost damage and freezing injuries.

2.1.1 The development and condition of the ware potatoes must be such as to enable them:

- to withstand transport and handling; and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

2.1.2 Maturity Requirements

Ware potatoes must be sufficiently developed and cured for skin formation, account being taken of the characteristics of the variety³ and/or commercial type and the area in which they are grown.

¹ It excludes visual indicators of treatment with sprout inhibitors.

² Deformities such as knobiness and irregular shapes making peeling difficult.

³ Varieties of early and ware potatoes are different in tuber shape, skin, flesh colour as well as depth and colour of the eye cavities.

2.2 CLASSIFICATION

Ware potatoes are classified in three classes defined below:

2.2.1 "Extra" Class

Ware potatoes in this class must be of superior quality. They must be well developed and must have the characteristics of the variety and /or commercial type as regards shape, appearance and development.

They must be free of defects, including bruises, cuts, russet scab, Black Scurf (*Rhizoctonia solani*), green colorations and practically free of soil and extraneous matter shall not exceed 0.25% by weight, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

2.2.2 Class I

Ware potatoes in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety as regards shape, appearance and development.

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- slight defects in shape and colour;
- slight skin defects such as scratches, scars, scrapes and blemishes shall be no more than 2% by number and shall not exceed 5% of the total surface area of an individual tuber;
- soil and extraneous matter shall not exceed 0.5% by weight;
- greening shall be no more than 1% by number and should not cover more than 10% of the total surface area of an individual tuber;

The defects must not, in any case, affect the flesh of the produce.

2.2.3 Class II

This class includes ware potatoes which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements specified in Section 2.1 above.

The following defects, however, may be allowed, provided the ware potatoes retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- defects in shape and colour;
- skin defects such as scratches, scars, scrapes, bruises and blemishes shall be no more than 5% by number and shall not exceed 10% of the total surface area of an individual tuber;
- soil and extraneous matter shall not exceed 1% by weight;
- greening should not be on more than 1% by number and should not cover more than 12.5% of the total surface area of an individual tuber.

The defects must not, in any case, affect the flesh of the produce.

3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size(if sized) is determined by the equatorial diameter (means the greatest dimension at right angle to the longitudinal axis with regards to the position of the stem end) of the ware potato (in mm) in accordance with the following table:

Size Code	Equatorial Diameter in mm
A (Baby Potato)	18-24
B(long varieties of ware potatoes)	25-75
C (round varieties of ware potatoes)	35-80
D	more than 80

4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each package for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

4.1 QUALITY TOLERANCES

4.1.1 "Extra" Class

Five percent by number or weight of ware potatoes not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

4.1.2 Class I

Ten percent by number or weight of ware potatoes not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class. Not more than 1.0% for potatoes which are affected by dry or soft or wet rot or internal breakdown are allowed.

4.1.3 Class II

Ten percent by number or weight of ware potatoes satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of produce affected by rotting, marked bruising or any other deterioration rendering it unfit for consumption. Not more than 2.0% for potatoes which are affected by dry or soft or wet rot or internal breakdown are allowed.

4.2 SIZE TOLERANCES

For all classes (if sized), 10% by number or weight of ware potatoes not meeting the requirements as regard sizing.

4.3 TOLERANCES FOR OTHER VARIETIES

Two percent by weight of other varieties is allowed.

5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

5.1 UNIFORMITY

The contents of each package must be uniform and contain only ware potatoes of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized). The visible part of the contents of the package (or lot produce presented in bulk in the transport vehicle) must be representative of the entire contents.

5.2 PACKAGING

Ware potatoes must be packed in such a way as to protect the produce properly. The materials used inside the package must be new⁴, clean, and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Ware potatoes shall be packed in each container in compliance with the *Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description of Containers

The containers shall meet the quality, hygiene, ventilation and resistance characteristics to ensure suitable handling, shipping and preserving of the ware potatoes. Packages must be free of all foreign matter and smell.

6. MARKING OR LABELLING

6.1 Consumer Packages

In addition to the requirements of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), the following specific provisions apply:

6.1.1 Nature of Produce

If the produce is not visible from the outside, each package shall be labelled as to the name of the produce "Ware Potato" and may be labelled as to the name of the variety and/or commercial type.

⁴ For the purposes of this Standard, this includes recycled material of food-grade quality.

6.2 NON-RETAIL CONTAINERS

Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside either printed on the package itself or on a label secured to the fastening (if the labels are placed inside the packages (string bag), this should be done in such a way that the indications concerning marking are readable from the outside), or in the documents accompanying the shipment and attached in a visible position inside the transport vehicle.

6.2.1 Identification

Name and address of exporter, packer and/or dispatcher. Identification code (optional)⁵.

6.2.2 Nature of Produce

- Name of the produce "Ware Potato" if the contents are not visible from the outside.
- Name of the variety and/or commercial type (optional).
- The shape of the ware potato may be marked on the label such as oval, round and long.

6.2.3 Origin of Produce

Country of origin and, optionally, district where grown or national, regional or local place name.

6.2.4 Commercial Identification

- Class and
- Variety.

6.2.5 Official Inspection Mark (optional)

7. CONTAMINANTS

7.1 The produce covered by this Standard shall comply with the maximum levels of the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 The produce covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.

8. HYGIENE

8.1 It is recommended that the produce covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 53-2003), and other relevant Codex texts such as codes of hygienic practice and codes of practice.

8.2 The produce should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods* (CAC/GL 21-1997).

⁵ The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark.

**ANNEX II
LIST OF PARTICIPANTS**

Chair

India

Dr. Suresh Kumar Malhotra

Horticulture Commissioner

Ministry of Agriculture,

Krishi Bhawan, New Delhi – 110001

E-mail: hortcommissioner@gmail.com

And

Co-Chair

Mr. Emilie MAIRE

Inspecteur DGCCRF - Bureau 4C

59, boulevard Vincent Auriol - Télédéc 223

75013 Paris

E-mail: emilie.maire@dgccrf.finances.gouv.fr

Country/Organization	Name and contact details of the Member
Australia	<p>Ms. Justine Gilbert Policy Officer, Wine and International Food Policy Department of Agriculture Email: justine.gilbert@agriculture.gov.au / intfoodstnds@agriculture.gov.au</p> <p>Ms. Jayanti Gupta Assistant Director, Wine and International Food Policy Department of Agriculture AUSTRALIA Email: Jayanti.gupta@agriculture.gov.au / intfoodstnds@agriculture.gov.au</p>
Brazil	<p>Ms. Andre Luiz Bispo Oliveira Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br</p>
Canada	<p>Mr. Kevin Smith National Manager Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Kevin.Smith@inspection.gc.ca</p> <p>Ms. Danielle Walsh Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Danielle.Walsh@inspection.gc.ca</p>
Chile	<p>Marcela Faúndez Vidal National Coordinator CCFFV Agriculture and Livestock Service (SAG) Ministry of Agriculture Email: marcela.faufezv@sag.gob.cl</p>
European Union	<p>Ms. Bernadette Klink-Khachan European Union Codex Contact Point European Commission DG Health and Consumers Directorate-General Unit G06: Multilateral International Relations Tel: +32-2-295 79 08 Fax: +32-2-299 85 66 Email: codex@ec.europa.eu</p>
Egypt	<p>Ms. Ehsan hegazi Agronomist Food Standards Senior Specialist (EOS). Tel: 00202 22845531 Fax: 00202 22845504 Email: ehsan.hegazy@yahoo.com</p>

Country/Organization	Name and contact details of the Member
Estonia	<p>Mr Erkki Miller Ministry of Agriculture Agricultural Market Organisation Department Head of Plant Products Bureau Email: erkki.miller@agri.ee</p>
France	<p>Mr. Samba Diao BA Control Quality Bureau Crop Protection Direction CCFFV member Email: sambadiao2001@yahoo.fr</p>
Greece	<p>Ms. Ntsiaferis Vasileios Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +0-210-212-4273 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u169@minagric.gr</p> <p>Ms. Tzimas Constantine Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +30-210-212-4285 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u042@minagric.gr</p>
Germany	<p>Ms. Ulrike Bickelmann Head of Division – Control procedures plant products marketing standards Federal Office for Agriculture and Food D-53168 Bonn Email: Ulrike.bickelmann@ble.de</p>
Indonesia	<p>Dr. Darkam Musaddad Researcher of Ministry for Agriculture Email: dar_musaddad@yahoo.com / codex_kementan@yahoo.com</p>
Iran	<p>Dr Mahmoud Bagheri Member of CCFFV in Iran Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept. Tel:+98 9126453628 Email: bagh313@yahoo.com / bagherimoh@yahoo.com</p> <p>Dr Rahim Ahmadvand Member of CCFFV in Iran Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept. Tel:+98 9127668505 Email: ahmadvand2000@yahoo.com</p>
Japan	<p>Ms. Mihoko Wada Section Chief Regional Agricultural Production Division, Crop Production Department Agricultural Production Bureau Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries Email: mihoko_wada@nm.maff.go.jp / codex_maff@nm.maff.go.jp</p>
Luxembourg	<p>Ms. François KRAUS Head of the Horticulture Department - ASTA Email: francois.kraus@asta.etat.lu</p>

Country/Organization	Name and contact details of the Member
Mauritius	<p>Mr. Mohamad Yusuf Cadessa Research Scientist Email: mycadessa@yahoo.com</p> <p>Mrs. Saraye Banumaty Research Scientist Food Agricultural Research and Extension Institute Email: nimishe@yahoo.com</p>
Mexico	<p>Ms. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez Subdirectora de Normas Coordinadora del SC Nacional CCFFV Email: gjimenez.dgvdts@sagarpa.gob.mx;</p>
New Zealand	<p>Ms. Karen Sparrow Manager, Plant Exports Regulation & Assurance 25 The Terrace Wellington Email: karen.sparrow@mpi.govt.nz</p>
Spain	<p>Ms. Jaime Camps Almiñana Head of Area Ministry of Economy and competitiveness Email: JCamps@comercio.mineco.es</p>
Thailand	<p>Ms. Kulpipith Chanbuey Standards officer, Office of Standards Development National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak Bangkok, 1900 Tel: (+662) 561 2277 Fax: (+662) 561 3357 Email: codex@acfs.go.th / kulpipith@acfs.go.th</p>
United Kingdom	<p>Mr. Ian Hewett Market Measures Trader Manager Email: ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk</p>
USA	<p>Mr. Dorian LaFond International Standards Coordinator Fruit and Vegetables Program Specialty Crop Inspection Division Agricultural Marketing Service U.S. Department of Agriculture Stop 0247, South Agriculture Building 1400 Independence Avenue, SW Washington, DC 20250-0247</p>
Food drink Europe	<p>Mr. Patrick Fox Manager Food Policy, Science and R&D Email: p.fox@fooddrinkeurope.eu</p>

ANNEX III**GENERAL GUIDANCE FOR THE PROVISION OF COMMENTS**

In order to facilitate the compilation and prepare a more useful comments' document, Members and Observers, which are not yet doing so, are requested to provide their comments under the following headings:

- (i) General Comments
- (ii) Specific Comments

Specific comments should include a reference to the relevant section and/or paragraph of the document that the comments refer to.

When changes are proposed to specific paragraphs, Members and Observers are requested to provide their proposal for amendments accompanied by the related rationale. New texts should be presented in **underlined/bold font** and deletion in ~~strikethrough font~~.

In order to facilitate the work of the Secretariats to compile comments, Members and Observers are requested to refrain from using colour font/shading as documents are printed in black and white and from using track change mode, which might be lost when comments are copied/pasted into a consolidated document.

In order to reduce the translation work and save paper, Members and Observers are requested not to reproduce the complete document but only those parts of the texts for which any change and/or amendments is proposed.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

E



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 5

CX/FFV 15/19/7

July 2015

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

19th Session

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexico, 5 – 9 October 2015

PROPOSED DRAFT CODEX STANDARD FOR KIWIFRUIT

(Prepared by the Electronic Working Group led by New Zealand)

Codex Members and Observers wishing to submit comments at Step 3 on this proposal should do so in conformity with the *Uniform Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts* (Codex Alimentarius Commission Procedural Manual) as presented in [Annex I](#) before **15 September 2015** to the Codex Contact Point of Mexico (E-mails: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx), with a copy to the Secretariat, Codex Alimentarius Commission (E-mail: codex@fao.org).

Specific comments are required on those provisions placed in square brackets to aid discussion in CCFV.

Format for submitting comments: In order to facilitate the compilation of comments and prepare a more useful comments document, Members and Observers are requested to provide their comments in the format outlined in Annex III to this document.

BACKGROUND

1. CCFV¹18 (February 2014) agreed to request CAC² approval of new work on a Standard for Kiwifruit.³ In addition, The Committee also agreed to establish an EWG⁴, led by New Zealand and co-chaired by Iran and working in English only, to prepare, subject to approval by CAC, a proposed draft standard for circulation for comments at Step 3 and consideration at its next session. The list of participants is provided in Annex II. CAC37 (July 2014) approved the new work proposal as submitted by CCFV.⁵

Nature of the standard

2. The proposed draft has been prepared based on the Codex layout. It uses wording from recently-adopted standards for fresh fruits and vegetables and from the *Proposed Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables* which appears in REP14/FFV, Appendix X⁶.

3. The proposed draft also makes use of UNECE Standard FFV-46 concerning the marketing and commercial quality control of Kiwifruit⁷, and the OECD brochure on International Standardisation of Fruit and Vegetables: Kiwifruit⁸.

Name of the standard

4. The name "kiwifruit" follows that used in the UNECE Standard and the OECD brochure.

¹ Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables

² Codex Alimentarius Commission

³ REP13/FFV, para 56 and Appendix VIII

⁴ Electronic Working Group

⁵ REP14/CAC, Appendix VI

⁶ <http://www.codexalimentarius.org/committees-and-task-forces/en/?provide=committeeDetail&idList=14>

⁷ http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/fresh/FFV-Std/English/46Kiwifruit_2010.pdf

⁸ **Kiwifruit - Books - OECD iLibrary**, http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/kiwifruit_9789264044272-en-fr;jsessionid=rppvu54odn6p.x-oecd-llve-02

1. Definition of produce

5. The definition is based on the wording of UNECE Standard FFV-46. Some members proposed that the range of varieties is widened to include any variety derived from *Actinidia* Lindl. and their hybrids in order to encompass the range of varieties exported and sold as kiwifruit, for example, hybrids of *A. chinensis* and *A. rufa*. Others however preferred to maintain the UNECE current list of the species because it refers to products with importance in international trade. The alternatives are placed in square brackets for further discussion.

6. If the definition is widened to include small-sized varieties, some consequential changes are needed later in the standard. These are noted below.

7. The phrase "also known as *Actinidia* or kiwi" is removed since several other denominations for kiwifruit are used around the world.

8. The last clause is made a separate sentence.

2. Provisions concerning quality

2.1 Minimum requirements

9. The minimum requirements follow the wording of UNECE Standard FFV-46, except:

- Freedom from damage caused by pests has been combined with the indent "practically free from pests" to follow the Codex layout
- Damage caused by pests has been extended to include damage affecting the general appearance of the produce
- Some members considered that double or multiple fruit should be allowed in Class II, but others considered this would allow very misshapen fruit to be included. Alternative wording is placed in square brackets here, and "double/multiple" in 2.3.3, for further discussion.
- Freedom from abnormal external moisture has been amended by adding "excluding condensation following removal from cold storage", following the Codex layout.

2.2 Maturity requirements

10. In the first paragraph we have modified the UNECE wording to emphasise the importance of organoleptic characteristics.

11. There are several changes from UNECE wording to note in the second paragraph. The phrase "In order to satisfy this requirement" has been deleted, since while the specified degree of ripeness is a minimum, for some varieties this may not be sufficient to achieve satisfactory organoleptic characteristics.

12. In this paragraph the words "harvest and/or" and "normally" have also been included, which were supported by some members. The word "normally" is intended to indicate ripening without the use of chemical substances. It is placed in square brackets because members did not agree on its inclusion. Some members considered that if producers harvest kiwifruit earlier and use chemical substances like ethylene for ripening, kiwifruit cannot properly mature and satisfy the organoleptic characteristics applied by the standard. Other members were of the view that with good control ethylene can be used successfully post harvest, and the standard should not rule out its use.

13. The words "a minimum of" have been included to allow for fruit reaching a higher level than 9.5° Brix.

2.3 Classification

14. The wording follows UNECE Standard FFV-46, with the following minor changes.

15. In "Extra" Class and Class I the term "cultivar" has been included in parenthesis after "variety", to be consistent with the Definition. (The same change is also made in later sections of the standard.)

16. In Class I the phrase "Hayward marks" has been made plural to match "longitudinal lines" and the indent has been reworded slightly for clarity. In Class II the phrase "more-pronounced" has been hyphenated to avoid possible ambiguity.

17. In Class II a reference to Section 2.1 has been added in the first paragraph, following the Codex layout. "Defects in shape" has been clarified by specifically including flattened and double/multiple fruit.

18. Variations are introduced for the small variety *Actinidia arguta*. In Extra class and Class I, such fruit are exempted from the provisions regarding the ratio of the minimum/maximum diameter, and in Class I and Class II the allowed area of skin defects is reduced.

2.3.3 Class II

19. It is difficult to measure small healed cuts or scarred/grazed tissue, so this example has been removed.

3. Provisions concerning sizing

20. The wording follows UNECE Standard FFV-46, except that the second paragraph offers two options, placed in square brackets for further discussion. Some members recommended that minimum sizes should not be specified because the minimum sizes depend on the variety; for example if the range of species listed in the definition of produce is extended, there are small-sized varieties of kiwifruit which range from 30 to 80 g in weight. It was also recommended that the uniformity provisions should not apply to small varieties, since these provisions were designed for varieties (cultivars) of *A deliciosa* and *A chinensis*.

21. Other members of the working group, who wished to maintain the original definition of produce, considered that the provision specifying minimum weights for each class should be retained.

4. Provisions concerning tolerances

22. Codex wording is used, which follows UNECE Standard FFV-46, except the introductory phrase "At all marketing stages" has been deleted.

23. The wording of this and following sections could be considered further in connection with discussion of the Proposed Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables.

4.1 Quality tolerances

24. The wording follows the Codex layout. In particular the introductory phrases from the UNECE Standard, "A total tolerance of" have been deleted, and the sentence (for example) "Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality" has been replaced by "or, exceptionally, coming within the tolerances of that class". This Codex wording has the same effect as the UNECE wording.

4.2 Size tolerances

25. The first paragraph offers the wording from the Codex layout and the wording from the UNECE standard as alternatives. Some members favoured the UNECE wording because tolerances should allow for any mistakes that might happen during sizing and packaging, and should therefore be as simple as possible and allow for any deviation from the sizing requirements. Others considered this wording would allow too wide a range of sizes in the same package.

26. The wording "if sized" is added, consequential to the changes proposed in section 3.

27. The second paragraph from the UNECE standard specifying minimum tolerance weights for each class has been deleted, to enable all small varieties of kiwifruit to be covered.

5. Provisions concerning presentation

5.1 Uniformity

28. The provisions of the UNECE Standard and the Codex layout are identical.

5.2 Packaging

29. Wording from the Codex layout is used in this section.

6. Marking or labelling

6.1 Consumer packages

30. Wording from the Codex layout is used in this section.

6.2 Non-retail containers

31. The wording in this section generally follows the Codex layout. Sections 6.2.2 (Nature of Produce) and 6.2.4 (Commercial Identification) include wording from the UNECE Standard.

32. The wording "if sized" is added in 6.2.4, consequential to the changes proposed in section 3.

7. Contaminants

33. Wording from the Codex layout is used in this section.

8. Hygiene

34. Wording from the Codex layout is used in this section.

ANNEX I

PROPOSED DRAFT CODEX STANDARD FOR KIWIFRUIT

1. DEFINITION OF PRODUCE

This Standard applies to kiwifruit of varieties (cultivars) [derived from genus *Actinidia* Lindl. and hybrids thereof]/[grown from *Actinidia chinensis* Planch. and *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson and hybrids thereof], to be supplied fresh to the consumer. Kiwifruit for industrial processing are excluded.

2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

2.1 MINIMUM REQUIREMENTS

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the kiwifruit must be:

- intact (but free of peduncle);
- sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
- clean, practically free of any visible foreign matter;
- practically free of pests and damage caused by them affecting the flesh or the general appearance of the produce;
- free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- free of any foreign smell and/or taste.
- adequately firm; not soft, shrivelled or water-soaked;
- well formed; [double/multiple fruit being excluded]/[misshapen fruit is not allowed; regular shaped double fruit is allowed];

2.1.1 The development and condition of the kiwifruit must be such as to enable them:

- to withstand transportation and handling;
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

2.2 MATURITY REQUIREMENTS

The kiwifruit must be sufficiently developed and display sufficient ripeness to allow for development of satisfactory organoleptic characteristics.

The fruit at harvest and/or packing must have attained [normally] a degree of ripeness of at least 6.2° Brix or an average dry matter content of 15%, which should lead to a minimum of 9.5° Brix when entering the distribution chain.

2.3 CLASSIFICATION

Kiwifruit are classified in three classes, as defined below:

2.3.1 "Extra" Class

Kiwifruit in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety (cultivar).

The fruit must be firm and the flesh must be perfectly sound.

They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

The ratio of the minimum/maximum diameter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.8 or greater[, except for varieties (cultivars) grown from *Actinidia arguta*].

2.3.2 Class I

Kiwifruit in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety (cultivar).

The fruit must be firm and the flesh must be perfectly sound.

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- a slight defect in shape (but free of swelling or malformations);
- slight defects in colouring;
- slight skin defects, provided the total area affected does not exceed 1 cm² [(0.75 cm² for fruit of *A arguta*)];
- small "Hayward marks" (longitudinal lines) without protuberance.

The ratio of the minimum/maximum diameter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.7 or greater[, except for varieties (cultivars) grown from *Actinidia arguta*].

2.3.3 Class II

This class includes kiwifruit which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements specified in Section 2.1 above.

The fruit must be reasonably firm and the flesh should not show any serious defects.

The following defects, however, may be allowed, provided the kiwifruit retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- defects in shape including flattened[, double/multiple] fruit;
- defects in colouring;
- skin defects provided that the total area affected does not exceed 2 cm² [(1.25 cm² for fruit of *A arguta*)];
- several more-pronounced "Hayward marks" with a slight protuberance;
- slight bruising.

3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the weight of the fruit.

[The following provision shall not apply to kiwifruit varieties (cultivars) with a weight below 40 g.][The minimum weight for "Extra" Class is 90 g, for Class I is 70 g and for Class II is 65 g.]

To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed:

- 10 g for fruit [weighing between 40 g and][of weight up to] 85 g;
- 15 g for fruit weighing between 85 g and 120 g;
- 20 g for fruit weighing between 120 g and 150 g;
- 40 g for fruit weighing 150 g or more.

4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

4.1 QUALITY TOLERANCES

4.1.1 "Extra" Class

Five percent, by number or weight, of kiwifruit not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

4.1.2 Class I

Ten percent, by number or weight, of kiwifruit not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

4.1.3 Class II

Ten percent by number or weight of kiwifruit satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of produce affected by decay should not be more than 2%.

4.2 SIZE TOLERANCES

For all classes (if sized): 10% by number or weight of kiwifruit [corresponding to the size immediately above and/or below that indicated on the package / not satisfying the requirements as regards sizing is allowed].

5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

5.1 UNIFORMITY

The contents of each package must be uniform and contain only kiwifruit of the same origin, variety (cultivar), quality and size. The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

5.2 PACKAGING

Kiwifruit must be packed in such a way as to protect the produce properly. The materials used inside the package must be new¹, clean, and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Kiwifruit shall be packed in each container in compliance with the *Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 44-1995)*.

5.2.1 Description of Containers

The containers shall meet the quality, hygiene, ventilation and resistance characteristics to ensure suitable handling, shipping and preserving of the kiwifruit. Packages must be free of all foreign matter and smell.

6. MARKING OR LABELLING

6.1 CONSUMER PACKAGES

In addition to the requirements of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985)*, the following specific provisions apply:

6.1.1 Nature of Produce

If the produce is not visible from the outside, each package shall be labelled as to the name of the produce and may be labelled as to the name of the variety (cultivar).

6.2 NON-RETAIL CONTAINERS

Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside, or in the documents accompanying the shipment.

For produce transported in bulk, these particulars must appear on a document accompanying the goods.

6.2.1 Identification

Name and address of exporter, packer and/or dispatcher. Identification code (optional)².

¹ For the purposes of this Standard, this includes recycled material of food-grade quality.

² The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark.

6.2.2 Nature of Produce

Name of the produce if the contents are not visible from the outside. Name of the variety or cultivar (optional).

6.2.3 Origin of Produce

Country of origin and, optionally, district where grown or national, regional or local place name.

6.2.4 Commercial Identification

- Class;
- Size (if sized) expressed by the minimum and maximum weight of the fruit;
- Number of fruits (optional).

6.2.5 Official Inspection Mark (optional)

7. CONTAMINANTS

7.1 The produce covered by this Standard shall comply with the maximum levels of the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 The produce covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.

8. HYGIENE

8.1 It is recommended that the produce covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 53-2003), and other relevant Codex texts such as codes of hygienic practice and codes of practice.

8.2 The produce should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods* (CAC/GL 21-1997).

ANNEX II
List of Participants

Country	Name	Position	Affiliation	Email
Argentina	Silvia Santos	Coordinator	Dept of Agriculture	ssantos@senasa.gov.ar; codex@minagri.gob.ar
Brazil	Andre Luiz Bispo Oliveira	Inspector	Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply	andre.oliveira@agricultura.gov.br
Chile	Marcela Faundez Vidal	National Coordinator	Ministry of Agriculture	marcela.faunfezv@sag.gob.cl
European Union	Codex Contact Point		European Commission	codex@ec.europa.eu
Germany	Ms Ulrike Bickelmann	Head of Division	Federal Office of Agriculture & Food	ulrike.bickelmann@ble.de
Greece	Efthymia Skourogianni		Dept of Food Quality Control	ax2u051@minagric.gr
Greece	Charikleia Dimakou		Dept of Food Quality Control	ax2u023@minagric.gr; codex@efet.gr
Italy	Antonio Fadavi		Ministry of Agriculture	a.fallacara@politicheaagricole.it
Italy	Pellegrini Deleso		Ministry of Agriculture	p.deieso@politicheagricole.it
Iran	Maziar Faghin Nasiri	Postharvest Physiology of Citrus & Kiwifruit	Iran Citrus Research Institute	mznasiri@yahoo.com
Iran	Nadia Ahmadi	Secretary CCFFV	Institute of Standards & Industrial research	nady.ahmadi@yahoo.com
Iran	Darab Hassani	Head of CCFFV	Ministry of Agriculture	hassanida@gmail.com
Iran	Javad Fattahi Moghaddam	Postharvest Physiology of Citrus & Kiwifruit	Iran Citrus Research Institute	jfattahim@yahoo.com
Japan	Ms Asako Kasai	Section Chief	Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries	asako_kasai@nm.maff.go.jp; codex_maff@nm.maff.go.jp
Mexico	Gabriela Jimenez Rodnguez	Sub Director	SAGARPA	gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx; codexmex@economia.gob.mx
Netherlands	Mr Fred Jacobs	Specialist Quality Fruit & Veg	KCB	f.jacobs@kcp.nl
South Africa	Mr Mooketsi Mosome	Manager	Dept of Agriculture, Forestry & Fisheries	MooketsiMo@daff.gov.za
South Africa	Ms Tebogo Chipane	Chief	Dept of Agriculture, Forestry & Fisheries	TebogoC@daff.gov.za
Spain	Jaime Camps Alminana	Head of Area	Ministry of Economy and Competitiveness	JCamps@comercio.mineco.es
United Kingdom	Mr Ian Hewett	Market Measures Trader Manager	Dept for Environment, Food & Rural Affairs	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk

ANNEX III

GENERAL GUIDANCE FOR THE PROVISION OF COMMENTS

In order to facilitate the compilation and prepare a more useful comments' document, Members and Observers, which are not yet doing so, are requested to provide their comments under the following headings:

- (i) General Comments
- (ii) Specific Comments

Specific comments should include a reference to the relevant section and/or paragraph of the document that the comments refer to.

When changes are proposed to specific paragraphs, Members and Observers are requested to provide their proposal for amendments accompanied by the related rationale. New texts should be presented in **underlined/bold font** and deletion in ~~strikethrough font~~.

In order to facilitate the work of the Secretariats to compile comments, Members and Observers are requested to refrain from using colour font/shading as documents are printed in black and white and from using track change mode, which might be lost when comments are copied/pasted into a consolidated document.

In order to reduce the translation work and save paper, Members and Observers are requested not to reproduce the complete document but only those parts of the texts for which any change and/or amendments is proposed.



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www: www.codexalimentarius.org

Agenda Item 3

CX/FFV 15/19/5

July 2015

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES
19th Session
Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexico, 5 – 9 October 2015
PROPOSED DRAFT CODEX STANDARD FOR AUBERGINES
(Prepared by the Electronic Working Group led by India)

Codex Members and Observers wishing to submit comments at Step 3 on this proposal should do so in conformity with the *Uniform Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts* (Codex Alimentarius Commission Procedural Manual) as presented in Annex I before **15 September 2015** to the Codex Contact Point of Mexico (E-mails: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx), with a copy to the Secretariat, Codex Alimentarius Commission (E-mail: codex@fao.org)

Format for submitting comments: In order to facilitate the compilation of comments and prepare a more useful comments document, Members and Observers are requested to provide their comments in the format outlined in Annex III to this document.

BACKGROUND

1. CCFFV18 (February 2014) agreed¹ to request CAC² to approve new work on a Standard for Aubergines and to forward the project document to CCEXEC³ for critical review. CCFFV⁴ also agreed¹ to establish an EWG⁵, led by India and working in English only, to prepare, subject to approval by CAC, a proposed draft standard for circulation for comments at Step 3 and consideration at its next session. The list of participants is attached as Annex II.
2. CAC37 (July 2014) approved⁶ the new work proposal as proposed by CCFFV.
4. The EWG commenced its deliberations in December, 2014 with the goal of completing the assigned task for consideration by CCFFV19 (October 2015). The draft submitted to CCFFV18 as part of the project document was distributed to members of the EWG on 15th December, 2014, with the request to submit the comments by 20th January, 2015.
5. The revised draft was circulated to the EWG members on 26th February, 2015 with 25th March, 2015 as the deadline for sending the comments. The draft has been revised and finalized in light of comments received from the two rounds of comments and it is presented for comments by members and observers in Annex I.
6. Main amendments that have been made to the draft presented to CCFFV18 is as follows;
 - Provisions concerning to minimum requirements, where more defects detrimental to the general appearance and presentation in the package is more elaborated.
 - Provisions concerning to sizing is now amended by giving size range in two forms; by diameter and by weight.
 - Provisions concerning to quality tolerance for all classes of aubergines is now more elaborated.
 - For all classes of aubergines amendment was submitted to quantify slight superficial defects.
 - New footnotes are added to make more clarity to the draft.

¹ REP14/FFV, para 56, Appendix VII

² Codex Alimentarius Commission

³ Executive Committee

⁴ Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables

⁵ Electronic Working Group

⁶ REP14/CAC, Appendix VI

ANNEX I**PROPOSED DRAFT CODEX STANDARD FOR AUBERGINES****1. DEFINITION OF PRODUCE**

This Standard applies to commercial varieties of aubergines grown from *Solanum melongena* L., to be supplied fresh to the consumer, after preparation and packaging. Aubergines for industrial processing are excluded.

2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY**2.1 MINIMUM REQUIREMENTS**

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the aubergines must be:

- intact, with calyx and peduncle which may be slightly damaged;
- sound, with characteristic shape of the variety, produce affected by rotting or deterioration¹ such as to make it unfit for consumption is excluded;
- clean, practically free of any visible foreign matter;
- practically free of pests and damage caused by them affecting the general appearance of the produce;
- free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- free of any foreign smell and/or taste;
- free of damage² caused by low temperature or frost or high temperature;
- firm;
- fresh in appearance;
- free of bruising or extensive healed over-cuts;
- sufficiently developed without the flesh being fibrous or woody and without over-development of the seeds.

2.1.1 The development and condition of the aubergines must be such as to enable them:

- to withstand transport and handling; and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

2.1.2 Maturity Requirements

The aubergines must be sufficiently developed.

2.2 CLASSIFICATION

Aubergines are classified in three classes defined below:

2.2.1 "Extra" Class

Aubergines in this class must be of superior quality. They must be firm and characteristic of the variety and/or commercial type as regards shape, appearance, colouring and development. Stalk must be intact and flesh must be perfectly sound.

They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided they do not cover more than 2% of the surface area and do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

2.2.2 Class I

Aubergines in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety as regards shape, appearance, colouring and development.

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

¹ Deterioration due to disease or fibrous flesh formation.

² Damage due to effect of low temperature or frost causing brown slightly sunken spots and high temperature causing shrivelling or dehydration of fruits may occur.

- a slight defect in shape and development;
- slight discoloration depending upon the variety;
- slight superficial defects, slight bruising and/or slight healed cracks provided they do not cover more than 5% of the total surface area and must not affect the flesh of the fruit.

2.2.3 Class II

This class includes aubergines which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements specified in Section 2.1 above. The following defects, however, may be allowed, provided the aubergines retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- defects in shape and development;
- discoloration depending upon variety;
- slight bruising and/or slight healed cracks or sun-scorched provided they do not cover more than 10% of the total surface area;
- slight dry skin defect provided they do not cover more than 10% of the total surface area and must not affect the flesh of the fruit.

3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size of the aubergines is determined either based on the maximum diameter of the equatorial (in cm); section on the longitudinal axis or by weight (in g).

a) For sizing by diameter the minimum diameter shall be

- 15 mm for small globus aubergines;
- 30 mm for elongated aubergines;
- 70 mm for globus aubergines.

The difference between the smallest and largest aubergine in the same package must not exceed:-

- 5 mm for small globus aubergines;
- 20 mm for elongated aubergines;
- 25 mm for globus aubergines.

b) For sizing by weight the minimum weight shall be

- 10 g for aubergines between 20-50 g;
- 20 g for aubergines between 50-100 g;
- 75 g for aubergines between 100-300 g;
- 100 g for aubergines between 300-500 g;
- 250 g for aubergines above 500 g.

Compliance with the sizing scale is compulsory for Extra class and Class I. In addition, elongated aubergines must have a minimum length, excluding peduncle of 80 mm.

4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

4.1 QUALITY TOLERANCES

4.1.1 "Extra" Class

Five percent by number or weight of aubergines not satisfying the requirements of the Extra Class, but meeting those of Class I is allowed. Within this tolerance not more than 1% in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class I nor the minimum requirements or of produce affected by decay.

4.1.2 Class I

Ten percent by number or weight of aubergines not satisfying the requirements of Class I, but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1% in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II nor the minimum requirements or of produce affected by decay.

4.1.3 Class II

Ten percent by number or weight of aubergines satisfying neither the requirements of Class II nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2% in total may consist of produce affected by decay.

4.2 SIZE TOLERANCES

For all classes (if sized), 10% by number or weight of aubergines not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

5.1 UNIFORMITY

The contents of each package must be uniform and contain only aubergines of the same origin, variety or commercial type, quality, colour and size (if sized). The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

5.2 PACKAGING

Aubergines must be packed in such a way as to protect the produce properly. The materials used inside the package must be new³, clean, and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Aubergines shall be packed in each container in compliance with the *Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description of Containers

The containers shall meet the quality, hygiene, ventilation and resistance characteristics to ensure suitable handling, shipping and preserving of the aubergines. Packages must be free of all foreign matter and smell.

6. MARKING OR LABELLING

6.1 CONSUMER PACKAGES

In addition to the requirements of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), the following specific provisions apply:

6.1.1 Nature of Produce

If the produce is not visible from the outside, each package shall be labelled as to the name of the produce and may be labelled as to the name of the variety and/or commercial type.

6.2 NON-RETAIL CONTAINERS

Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside, or in the documents accompanying the shipment.

6.2.1 Identification

Name and address of exporter, packer and/or dispatcher. Identification code (optional)⁴.

6.2.2 Nature of Produce

- Name of the produce "aubergines" if the contents are not visible from the outside.
- Name of the variety and/or commercial type (optional).

³ For the purposes of this Standard, this includes recycled material of food-grade quality.

⁴ The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark.

6.2.3 Origin of Produce

Country of origin and, optionally, district where grown or national, regional or local place name.

6.2.4 Commercial Identification

- Class.
- Size (length in mm or weight in g).

6.2.5 Official Inspection Mark (optional)**7. CONTAMINANTS**

- 7.1 The produce covered by this Standard shall comply with the maximum levels of the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).
- 7.2 The produce covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.

8. HYGIENE

- 8.1 It is recommended that the produce covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 53-2003), and other relevant Codex texts such as codes of hygienic practice and codes of practice.
- 8.2 The produce should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods* (CAC/GL 21-1997).

ANNEX II
LIST OF PARTICIPANTS
Chair
India

Dr. Suresh Kumar Malhotra
Horticulture Commissioner
Ministry of Agriculture,
Krishi Bhawan, New Delhi – 110001
E-mail: hortcommissioner@gmail.com

Country/Organization	Name and contact details of the Member
Australia	Ms. Justine Gilbert Policy Officer, Wine and International Food Policy Department of Agriculture Email: justine.gilbert@agriculture.gov.au ; intfoodstnds@agriculture.gov.au
Brazil	Ms. Andre Luiz Bispo Oliveira Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br .
Canada	Mr. Kevin Smith National Manager Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Kevin.Smith@inspection.gc.ca Ms. Danielle Walsh Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Danielle.Walsh@inspection.gc.ca
Chile	Marcela Faúndez Vidal National Coordinator CCFFV Agriculture and Livestock Service (SAG) Ministry of Agriculture Email: marcela.faunzezv@sag.gob.cl
European Union	Ms. Bernadette Klink-Khachan European Union Codex Contact Point European Commission DG Health and Consumers Directorate-General Unit G06: Multilateral International Relations Tel: +32-2-295 79 08 Fax: +32-2-299 85 66 Email: codex@ec.europa.eu
Egypt	Ms. Ehsan hegazi Agronomist Food Standards Senior Specialist (EOS) Tel: 00202 22845531 Fax: 00202 22845504 Email: ehsan.hegazy@yahoo.com
France	Mr. Samba Diao BA Control Quality Bureau/ Crop Protection Direction/CCFFV member Email: sambadio2001@yahoo.fr
Greece	Ms. Ntsiaferis Vasileios Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +0-210-212-4273 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u169@minagric.gr

Country/Organization	Name and contact details of the Member
	<p>Ms. Tzimas Constantine Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +30-210-212-4285 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u042@minagric.gr</p>
Germany	<p>Ms. Ulrike Bickelmann Head of Division – Control procedures plant products, marketing standards Federal Office for Agriculture and Food D-53168 Bonn Email: Ulrike.bickelmann@ble.de</p>
Indonesia	<p>Dr. Darkam Musaddad Researcher of Ministry for Agriculture Email: dar_musaddad@yahoo.com; codex_kementan@yahoo.com</p>
Iran	<p>Dr Mahmoud Bagheri Member of CCFV in Iran Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept Tel:+98 9126453628 Email: bagh313@yahoo.com; bagherimoh@yahoo.com</p>
Japan	<p>Ms. Asako Kasai Section Chief Horticultural Crop Division, Crop Production Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Email: asako_kaksai@nm.maff.go.jp; codex_maff@nm.maff.go.jp</p>
Luxembourg	<p>Ms. François Kraus Head of the Horticulture Department - ASTA Luxembourg Email: francois.kraus@asta.etat.lu</p>
Mauritius	<p>Mr. Mohamad Yusuf Cadarsa Research Scientist Email: mycadarsa@yahoo.com Mrs. Saraye Banumaty Research Scientist Food Agricultural Research and Extension Institute Email: nimishe@yahoo.com Mrs Nirmala Ramburn Principal Research Scientist Email: nirmala.ramburn@gmail.com</p>
Mexico	<p>Ms. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez Subdirectora de Normas Coordinadora del SC Nacional CCFV Email: gjimenez.dgvdts@sagarpa.gob.mx</p>
New Zealand	<p>Ms. Karen Sparrow Manager, Plant Exports Regulation & Assurance 25 The Terrace Wellington Email: karen.sparrow@mpi.govt.nz</p>
Spain	<p>Ms. Jaime Camps Almiñana Head of Area Ministry of Economy and competitiveness (Spain) Email: JCamps@comercio.mineco.es</p>

Country/Organization	Name and contact details of the Member
Thailand	<p>Ms. Kulpipith Chanbuey Standards officer, Office of Standards Development National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak Bangkok, 1900 Tel: (+662) 561 2277 Fax: (+662) 561 3357 Email: codex@acfs.go.th; kulpipith@acfs.go.th</p>
United Kingdom	<p>Mr. Ian Hewett Market Measures Trader Manager Email: ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk</p>
USA	<p>Mr. Dorian LaFond International Standards Coordinator Fruit and Vegetables Program Specialty Crop Inspection Division Agricultural Marketing Service U.S. Department of Agriculture Stop 0247, South Agriculture Building 1400 Independence Avenue, SW Washington, DC 20250-0247</p> <p>Mr. Samir K. Assar, Ph.D. Director Produce Safety Staff Office of Food Safety Food and Drug Administration Tel: +1 (240) 402-1636 Email: Samir.Assar@fda.hhs.gov</p>
Food drink Europe	<p>Mr. Patrick Fox Manager Food Policy, Science and R&D Email: p.fox@foodrinkurope.eu</p>

ANNEX III**GENERAL GUIDANCE FOR THE PROVISION OF COMMENTS**

In order to facilitate the compilation and prepare a more useful comments' document, Members and Observers, which are not yet doing so, are requested to provide their comments under the following headings:

- (i) General Comments
- (ii) Specific Comments

Specific comments should include a reference to the relevant section and/or paragraph of the document that the comments refer to.

When changes are proposed to specific paragraphs, Members and Observers are requested to provide their proposal for amendments accompanied by the related rationale. New texts should be presented in underlined/bold font and deletion in ~~strikethrough font~~.

In order to facilitate the work of the Secretariats to compile comments, Members and Observers are requested to refrain from using colour font/shading as documents are printed in black and white and from using track change mode, which might be lost when comments are copied/pasted into a consolidated document.

In order to reduce the translation work and save paper, Members and Observers are requested not to reproduce the complete document but only those parts of the texts for which any change and/or amendments is proposed.

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail. codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 1 del programa

**CX/FFV 15/19/1
Julio de 2015**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

19.^a reunión

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México, 5 – 9 de octubre de 2015

A celebrarse en el Hotel Azul Ixtapa,
de las 09.00 horas del lunes 5 de octubre al viernes 9 de octubre de 2015

PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del Programa	Asunto	Signatura del documento
1.	Adopción del programa	CX/FFV 15/19/1
2.	a) Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares	CX/FFV 15/19/2
	b) Cuestiones planteadas en otros organismos internacionales relacionados con la normalización de las frutas y hortalizas frescas	CX/FFV 15/19/3
	c) Normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas	CX/FFV 15/19/4
	– Norma de la CEPE para la Berenjena	
– Norma de la CEPE para el Ajo		
– Norma de la CEPE para el Kiwi		
3.	Anteproyecto de Norma para la Berenjena (en el Trámite 4)	CX/FFV 15/19/5
	– Observaciones en el Trámite 3	CX/FFV 15/19/5-Add.1
4.	Anteproyecto de Norma para el Ajo (en el Trámite 4)	CX/FFV 15/19/6
	– Observaciones en el Trámite 3	CX/FFV 15/19/6-Add.1
5.	Anteproyecto de Norma para el Kiwi (en el Trámite 4)	CX/FFV 15/19/7
	– Observaciones en el Trámite 3	CX/FFV 15/19/7-Add.1
6.	Anteproyecto de Norma para la Papa de Consumo (en el Trámite 4)	CX/FFV 15/19/8
	– Observaciones en el Trámite 3	CX/FFV 15/19/8-Add.1
7.	Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	CX/FFV 15/19/9
	– Observaciones en respuesta a la CL 2014/7-FFV	
8.	Propuesta de Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	CX/FFV 15/19/10
	– Observaciones	CX/FFV 15/19/10-Add.1
9.	Otros asuntos	
10.	Fecha y lugar de la siguiente reunión	
11.	Adopción del informe	

Los documentos de trabajo se incluirán en el sitio web del Codex: www.codexalimentarius.org
Los formularios de registro, otras informaciones logísticas y documentos de trabajo también se encuentran disponibles en el enlace directo <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffv/ccffv19>
Se solicita a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les hayan distribuido ya que no se dispondrán de copias impresas en la reunión.

ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura



Gobierno de Chile

ACHIPIA

Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria

Procedimiento para la elaboración de posiciones regionales.

Cassandra Pacheco Vásquez

cassandra.pacheco@achipia.gob.cl

Alimentos Seguros y Saludables,
Tarea de Todos/as

Agosto 2015



Procedimiento CCLAC para posiciones regionales

25° Reunión del CCGP - 2009

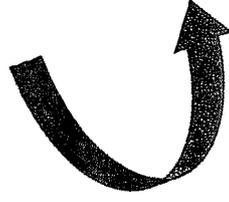
- Estableció el actual mandato para los Comités Coordinadores FAO/OMS el *cual le otorga toda la libertad para formular opiniones regionales sobre todos los temas debatidos en el marco del Codex (párr. 101)*

18° Reunión del CCLAC – 2012

- Se estableció el procedimiento para establecer y presentar posiciones regionales, de manera consensuada y respetando los intereses nacionales y soberanía de cada país.

Procedimiento CCLAC para posiciones regionales

OBJETIVO



Formular posiciones regionales y lograr el apoyo a temas del Codex Alimentarius de interés mutuo para los países miembros del CCLAC.

¿Por qué es importante tener un procedimiento?

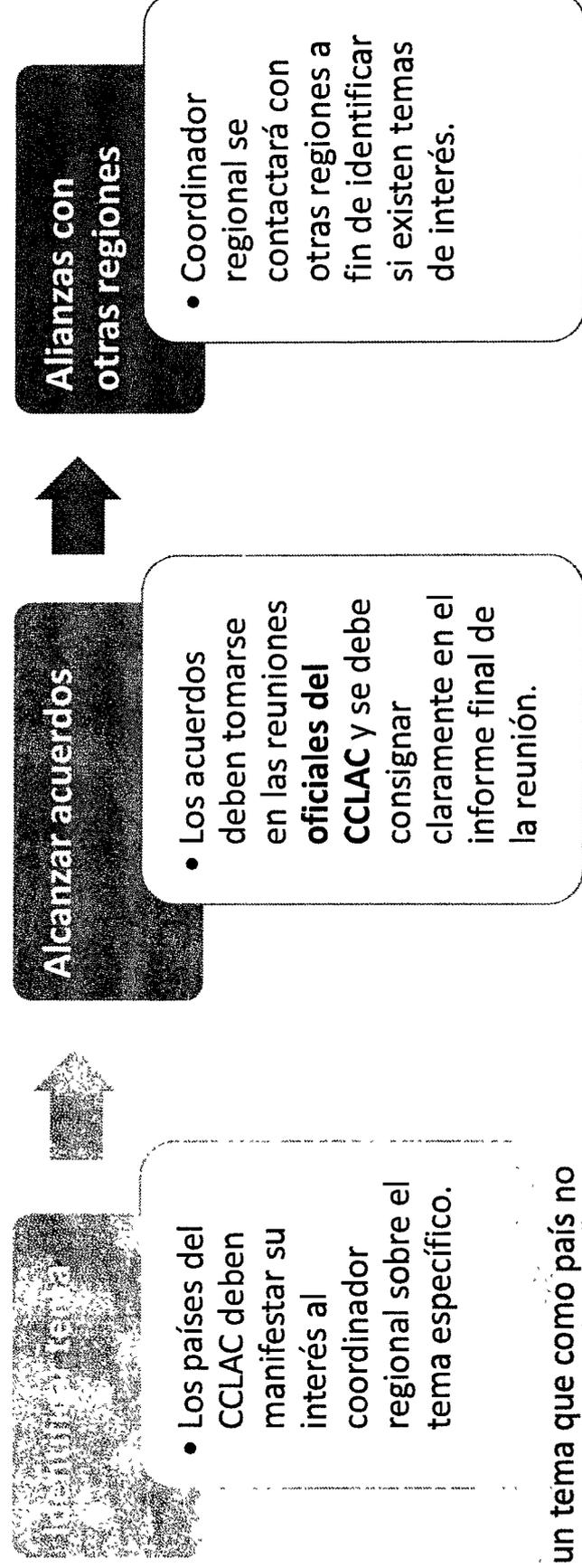
Permite definir temas y hacer una **priorización**.

Se pueden lograr **acuerdos previos** a las reuniones.

Se evidencia a los demás países que existe una **postura regional**, no es el mismo la **posición de un país** que la **posición de toda una región**.

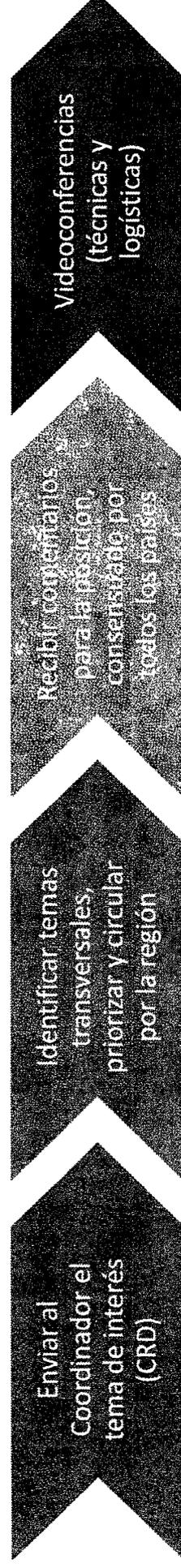
Alianzas con otras regiones **CCLAC – CCAFRICA**.

Procedimiento para establecer y presentar posiciones regionales



SI hay un tema que como país no me afecta de todas formas manifiesto el apoyo a la región para obtener mejores resultados

Procedimiento CCLAC para posiciones regionales



Forma de presentar posiciones regionales:

- ✓ En las Reuniones del CCLAC: se incluye el tema en la agenda y en caso de que no esté en la agenda se debe incluir bajo el apartado **“Cuestiones de importancia para la Región”**.
- ✓ Entre reuniones del CCLAC, no existe un procedimiento formal, se elaborará un documento que este armonizado por varios países de la región y se presenta al Comité del Codex por uno de los países

Posición Regional

Cada país es independiente de apoyar o no la posición regional.

Un país puede apoyar la posición regional si:

- Esta en concordancia con su posición nacional.
- No afecta los intereses del país.

En caso de no compartir la posición regional se debe manifestar en la plenaria, haciendo la reserva.

Ejemplo: Clasificación del bioensayo en ratón para la determinación de saxitoxinas – CCMAS

Antecedentes.

- 37° Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, julio 2014, la Comisión:
 - ii. Devolvió la Sección I-8.6.2 al CCMAS pidiéndole que examinara la clasificación de los métodos de que se trataba y alentó a los Miembros a presentar información con el fin de que el CCMAS tomara una decisión al respecto.



Ejemplo: Clasificación del bioensayo en ratón para la determinación de saxitoxinas

CCMAS

Chile

- Panel de Experto, académicos nacionales
- Elaborar informe para la 19° CCLAC

19° CCLAC

- Presentado en la 19° CCLAC
- El Comité en la reunión apoyó la presentación de una defensa en la clasificación

Estrategia

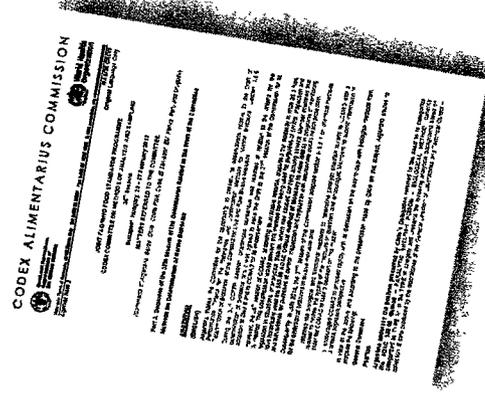
- Organizar videoconferencias (técnicas y logística)
- Presentar un CRD al CCMAS
- Representación diplomática para la 36° CCMAS.

Ejemplo: Clasificación del bioensayo en ratón para la determinación de saxitoxinas – CCMAS

- ✓ Chile en conjunto con la Secretaría del CCLAC, Costa Rica, realizaron una serie de acciones:
 - Videoconferencias con traducción simultánea (IICA) con los técnicos de la región.
 - Videoconferencias con los países miembros interesados.

- ✓ Se elaboró un documento consensuado entre los países miembros para ser presentado como un CRD en la 36° CCMAS.

- ✓ Se estableció contacto con las embajadas de los países de la región que podrían estar presentes en la 36° CCMAS en Hungría.



Procedimiento CCLAC para posiciones regionales

Circular la posición regional a las embajadas y consulados, para que estén en conocimiento.

Buscar representación diplomática en reuniones internacionales, no sirve tener la posición regional si los países no están físicamente en la reunión.

Identificar otros foros para dar a conocer la posición y buscar apoyo.

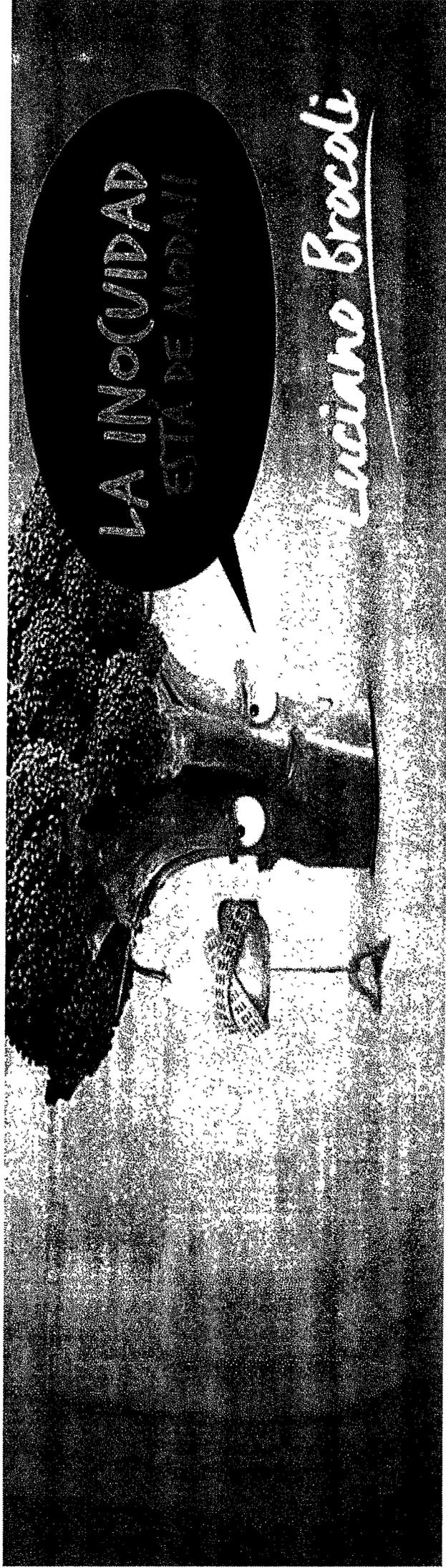
Mantener reuniones durante las plenarios del Codex para reiterar la posición regional y buscar apoyo en otros países o regiones.

Estrategia de acercamiento con otras regiones

Conocer los intereses y preocupaciones de otras regiones.

Identificar coincidencias y diferencias en los temas de discusión.

Agendar reuniones con los coordinadores de otras regiones para identificar sus posturas.



Luciano Brocoli

Gracias



Coordinación entre subcomités nacionales del Codex, la clave para posiciones país sólidas

Cristian Cofré Sasso
Coordinador CCNFSDU Chile
cristian.cofre@minsal.cl

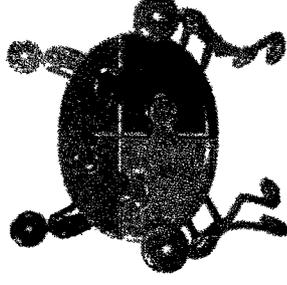


Real Academia Española

Coordinar

(Del lat. *co*, por *cum*, con, y *ordināre*, ordenar).

“Concertar medios, esfuerzos, etc., para una acción común”.



El rol de coordinar: planificar, organizar y ordenar las diversas tareas de quienes formarán parte de un **proceso** para lograr un resultado y en consecuencia:

“Triunfar en las metas establecidas”

La coordinación puede ser planificada o espontánea.

Experiencia en Chile

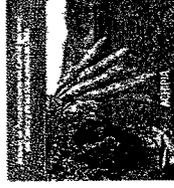
Ministerio de Agricultura

Codex
AlimentariusChile

Manual de Procedimiento del Comité Nacional
del Codex y de los Subcomités en Chile



ACHIPIA



Historia del Codex en Chile

- Chile es miembro de la Comisión del Codex Alimentarius desde 1969.
 - En el año 1997 se creó la comisión asesora de carácter permanente denominada Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNC) bajo el Decreto Supremo n° 19 del 10 de enero de 1997 del Ministerio de Salud:
- “De **composición interministerial e intersectorial** y que es la encargada del estudio, propuesta, análisis y evaluación de todas aquellas materias prioritarias para el país relacionadas con las normas internacionales del Codex Alimentarius”.

- Bajo el alero de los cuatro ministerios que lo conforman y la activa participación de representantes de la Industria de Alimentos, Consumidores y Academia, a través de los años, el CNC ha logrado establecerse como una comisión activa y con una importante y creciente participación en las instancias internacionales del Codex Alimentarius.
-



4. ESTRUCTURA Y PARTICIPANTES DEL CODEX EN CHILE

- 4.1** Integrantes oficiales del CNC
- 4.2** Secretaria del Comité Nacional del Codex y Punto de Contacto
- 4.3** Subcomités del Codex Alimentarius
- 4.4** Coordinadores de los Subcomités
- 4.5** Integrantes de los Subcomités

5. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ORGANOS DEL CODEX EN CHILE

- 5.1** De la presidencia del CNC o su representante
- 5.2** Del CNC
- 5.3** De la Secretaría del CNC
- 5.4** De los Coordinadores de los Subcomités
- 5.5** De los Integrantes de los Subcomités

6. PROCEDIMIENTOS DEL CODEX EN CHILE

- 6.1** Del CNC
- 6.2** De los Coordinadores y Subcomités

7. DE LA TOMA DE DECISIONES

- 7.1** De la aprobación de Posición País
- 7.2** De la constitución de la Delegación Oficial
- 7.3** Invitaciones o Becas

SUBCOMITE COORDINADO POR:



Ministerio de Salud

Subcomité del Codex de Aditivos Alimentarios
Subcomité del Codex de Grasas y Aceites

Subcomité del Codex de Contaminantes de los Alimentos

Subcomité del Codex de Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

Subcomité del Codex de Métodos de Análisis y Toma de Muestras

Subcomité del Codex de Higiene de los Alimentos

Ministerio de Agricultura

Subcomité del Codex de Especies y Hierbas Culinarias

Subcomité de Coordinación para América Latina y el Caribe

Subcomité del Codex de Frutas y Hortalizas Elaboradas

Subcomité del Codex de Frutas y Hortalizas Frescas

Subcomité del Codex de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos

Subcomité del Codex de Residuos de Plaguicidas

Ministerio de Economía

Subcomité del Codex de Pescado y Productos Pesqueros

Subcomité del Codex de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Subcomité del Codex de Etiquetado de los Alimentos

Ministerio de Relaciones Exteriores

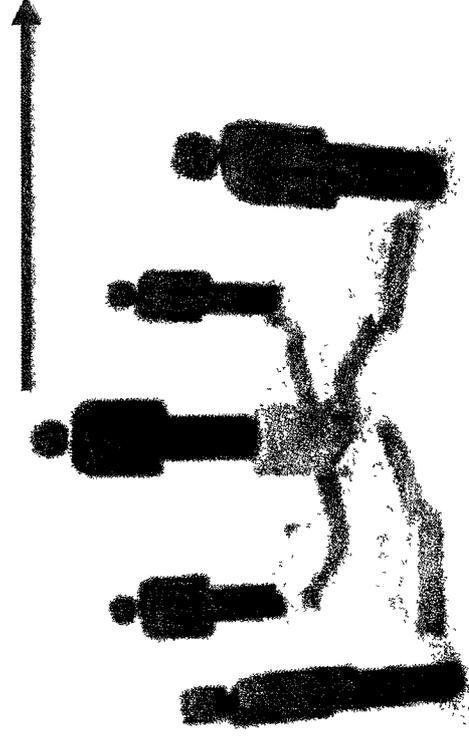
Subcomité del Codex de Principios Generales

Subcomités Nacionales del Codex Alimentarius

Son grupos de trabajo integrados por especialistas relacionados con las materias de cada Subcomité, que representan a los distintos Ministerios y sectores que integran el comité, con conocimiento de la realidad nacional, principalmente en las áreas de inocuidad, calidad y normalización.

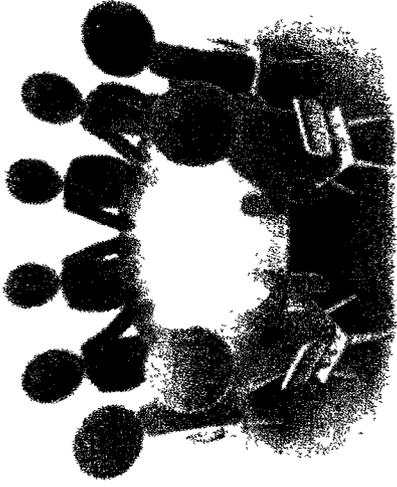
El principal objetivo de los Subcomités es **proponer al CNC, Posiciones País** en función de la agenda de cada Comité.

Coordinador:
Profesional de un Ministerio
(representante de Gobierno)

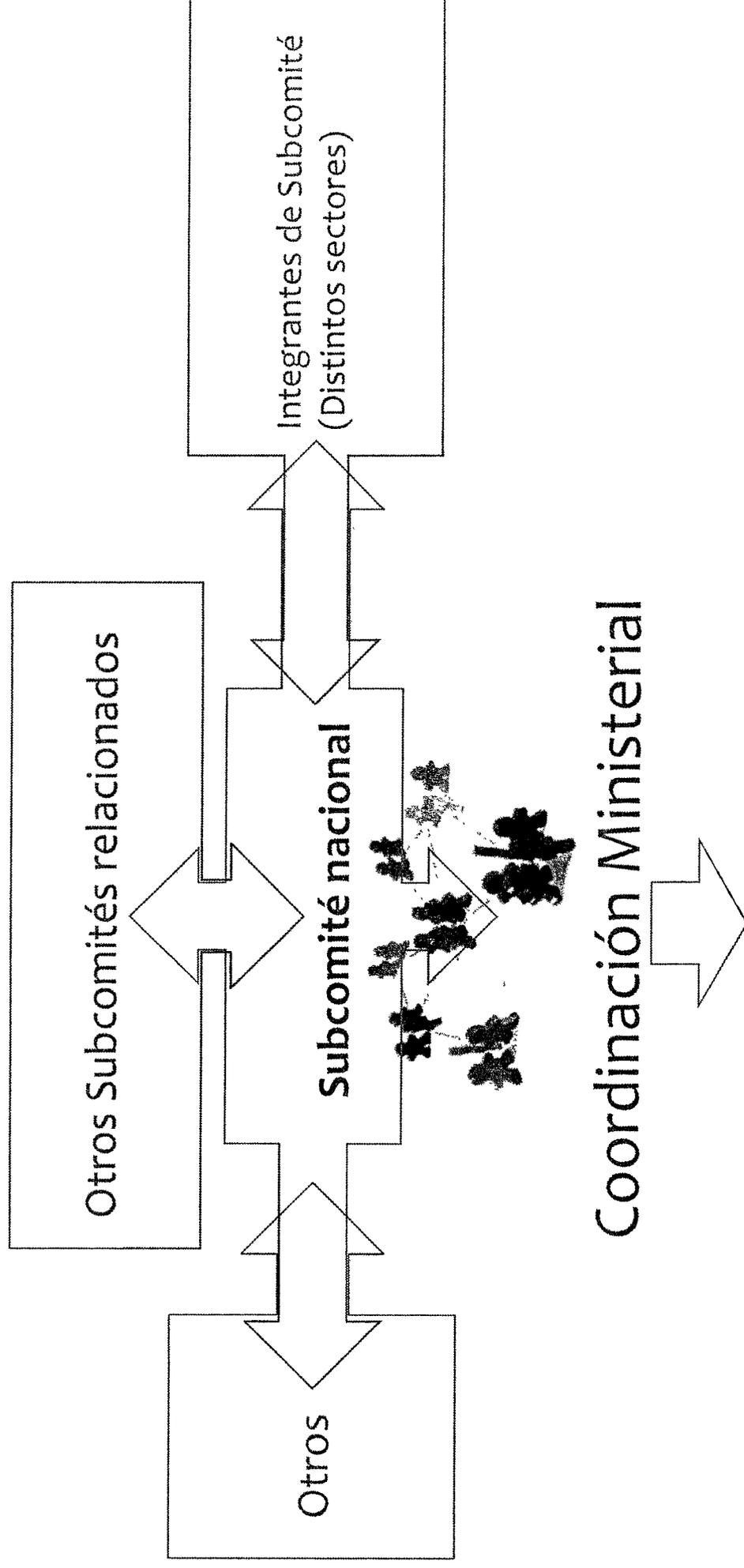


Comité Nacional del Codex Alimentarius

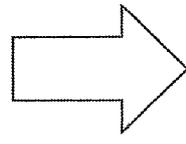
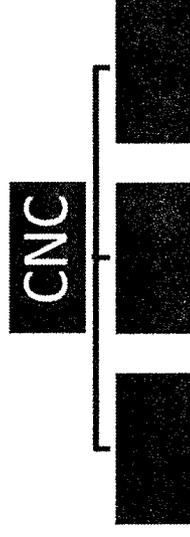
Representantes de los Ministerios y coordinadores de cada Subcomité Nacional, **analiza y sanciona o aprueba las Posiciones País** en función de lo propuesto por cada Subcomité nacional.



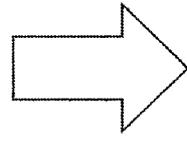
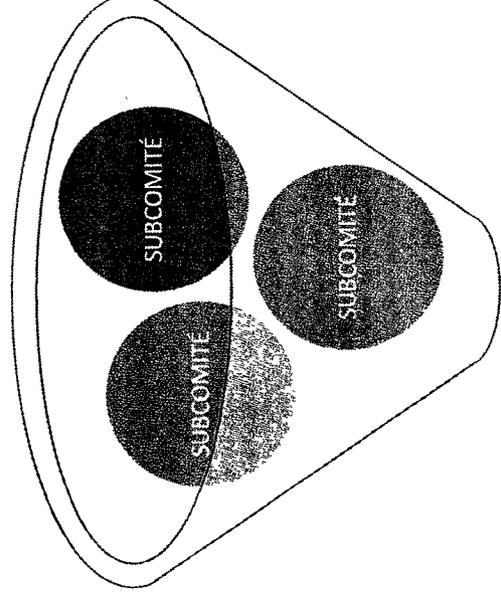
Preparación Posición País / instancias de coordinación



ESTRUCTURA
ORGANIZACIONAL DEL
CODEX NACIONAL



FACILITA
COORDINACIÓN EN
TODO NIVEL



PARA POSICIÓN PAÍS

Posición País

Ejemplo: CCNFSDU

Temas de la agenda en CCNFSDU:

Relacionados (derivados) de otros comités: CCFL, CCFA, etc. Por ejemplo:

- tema 1: Declaración de nutrientes destacados en el etiquetado de productos,
- tema 2 incorporación de aditivos en fórmulas infantiles,
- tema 3: establecer valor de referencia para EPA+DHA en etiquetado.

Desarrollo:

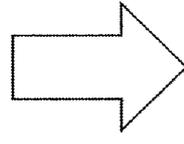
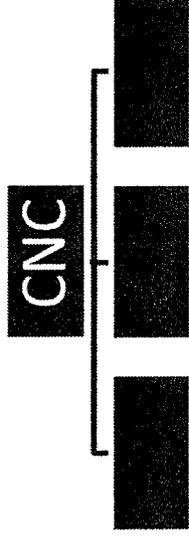
- ✓ Revisión de cada tema por Subcomité y sus integrantes.
- ✓ **Necesariamente: inclusión y asesoría de la coordinación de cada comité relacionado.**
- ✓ Otra asesoría: expertos, organismos especializados, etc.
- Revisión coordinación Ministerial (interés país, fundamentación de propuestas, coherencia con posición, etc). Si correcciones

- ✓ Revisión CNC (Ministerios, Coordinadores Subcomités, otros)
- ✓ Posición País de CCNFSDU (Coherente con subcomité de CCFL, CCFA, otros)

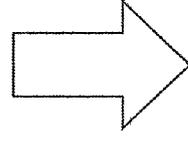


Experiencia en Chile

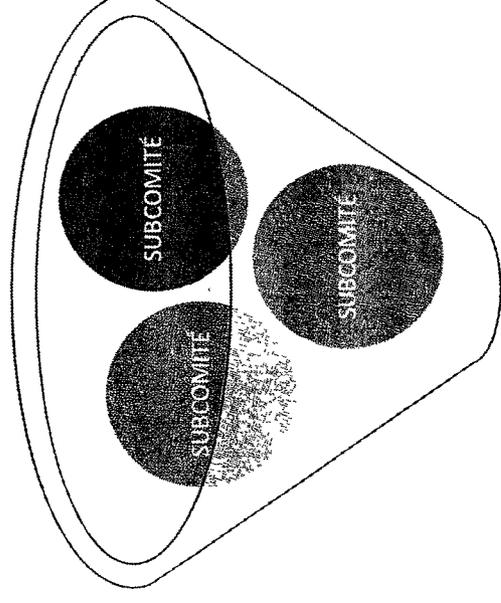
ESTRUCTURA
ORGANIZACIONAL DE CODEX
NACIONAL



FACILITA COORDINACIÓN EN
TODO NIVEL



PARA POSICIÓN PAÍS



Posición País



2017-2018

Codex
Alimentario Chile



GRACIAS





ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

ACHIPIA

Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria

Fondo Fiduciario del Codex 2: cambios para la región.

Cassandra Pacheco Vásquez

cassandra.pacheco@achipia.gob.cl

Alimentos Seguros y Saludables,
Tarea de Todos/as

Agosto 2015



Fondo Fiduciario del Codex (FFC1)

Antecedentes

- Empieza a funcionar en el año 2003 hasta diciembre de 2015.
- Se centra básicamente en aumentar la participación física de países en el Codex.
- Hasta la fecha 151 países se han visto beneficiado por el Fondo.

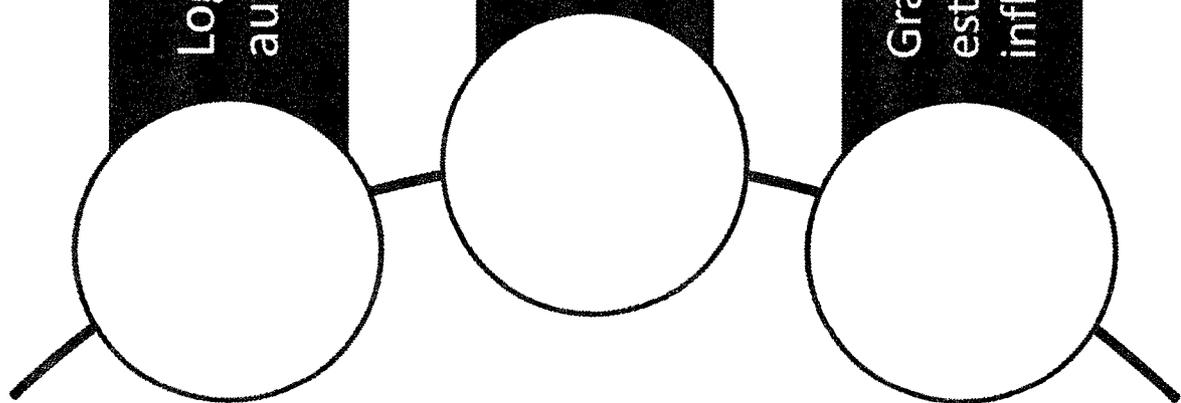
Evaluación

- De junio 2014 febrero de 2015 se realizó la evaluación final del proyecto (FFC1).

Objetivos de la evaluación

- Evaluar los resultados del FFC con respecto a los objetivos establecidos.
- Detectar y analizar puntos fuertes y débiles del FFC desde una perspectiva estratégica y operacional.
- Determinar enseñanzas que podrían extraerse de las operaciones y los resultados del FFC para proyectos a futuro.

Conclusiones de la evaluación del FFC1



Logro principal: hay más países en desarrollo que autofinancian su participación en Codex.

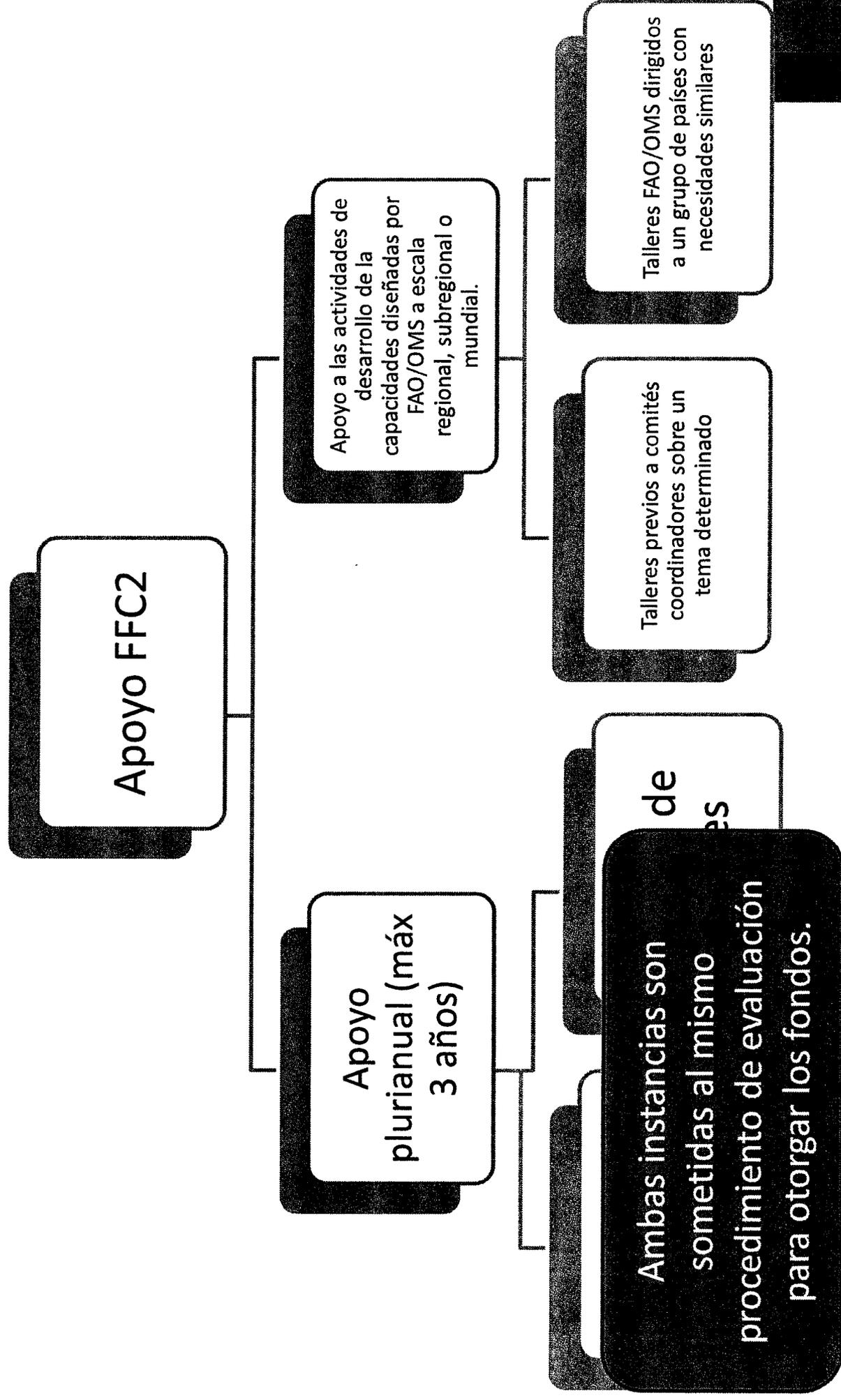
Es preciso determinar nuevas necesidades y diseñar programas para aumentar la disponibilidad de datos científicos en el Codex.

Gracias a la inclusión de más participantes en el proceso del establecimiento de normas alimentarias internacionales, ha influido positivamente en el aumento de la conciencia del Codex.

Fondo Fiduciario del Codex 2

- ✓ Diseñado para pasar de un enfoque que estaba solo centrado en aumentar la participación de los países → enfoque basado en la ayuda a la creación de una capacidad nacional fuerte, sólida y sostenible en el tiempo para participar así en instancias internacionales del Codex.
- ✓ Necesidades distintas en cada país, se debe diseñar la medida adecuada acorde a la necesidad del país presentada.
- ✓ Fomentando así la capacidad de participar eficazmente en el Codex a escala nacional, como regional y mundial.
- ✓ Trabaja en estrecha colaboración con especialistas en inocuidad alimentaria de FAO y OMS con el fin de fortalecer las capacidades nacionales en el proceso del Codex.

Tipos de apoyo disponibles del FFC2



1.-Diagnostico y preparación de solicitud

Diagnostico
más un
examen

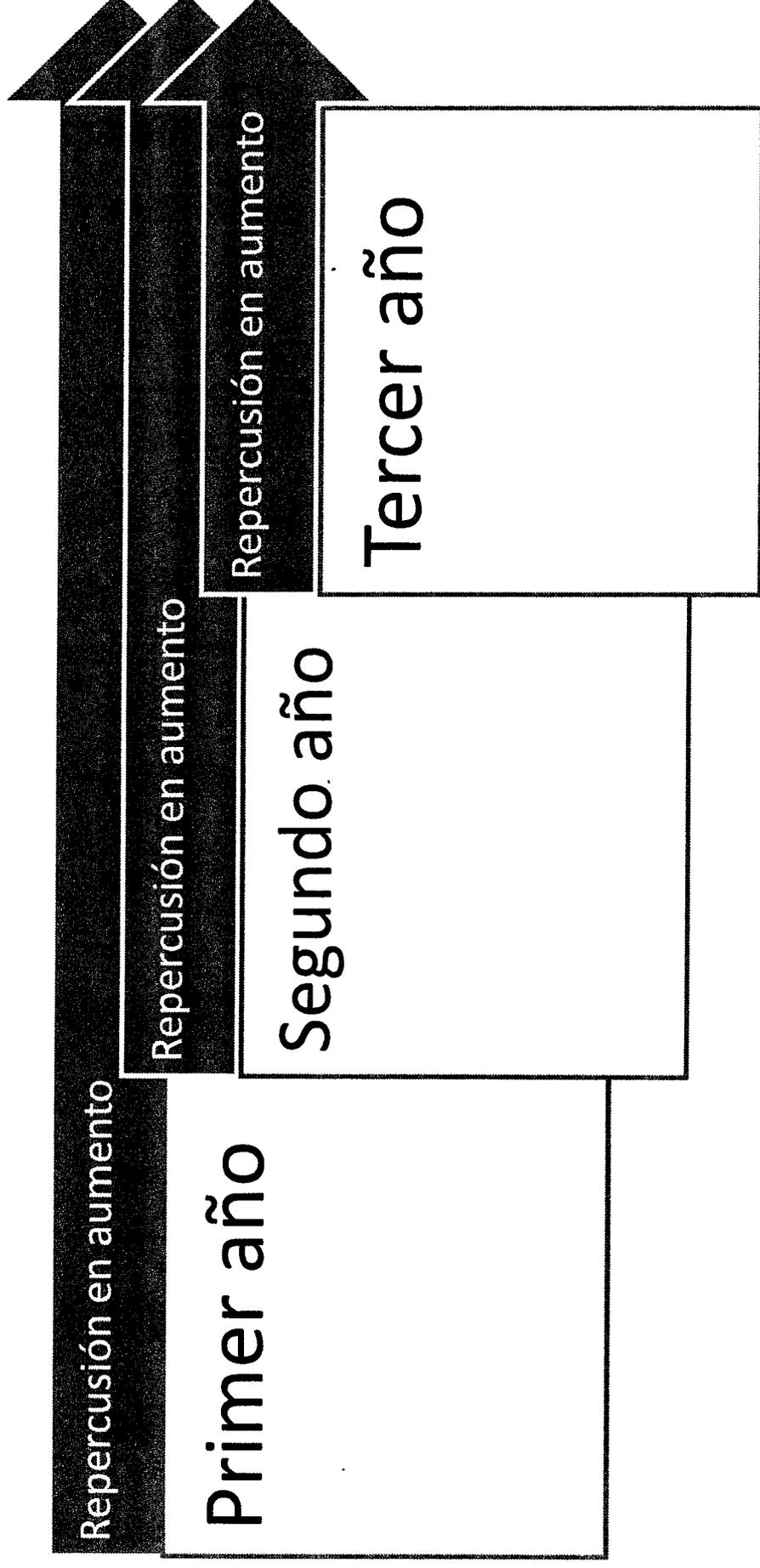
Determinar
las
necesidades

Elaborar la
solicitud
para el FCO2

Examinar
por FAO
OMS

- Se deben considerar las actividades de capacitación que tiene
FAO y OMS.
- Actividades científicas y recopilación de datos.

Ejecución del Proyecto del FFC2



Responsabilidades y rendición de cuentas

Se lograron los resultados esperados (al primer año)

Se lograron los objetivos planteados (segundo año)

El país obtuvo los resultados esperados al finalizar el proyecto (tercer año)

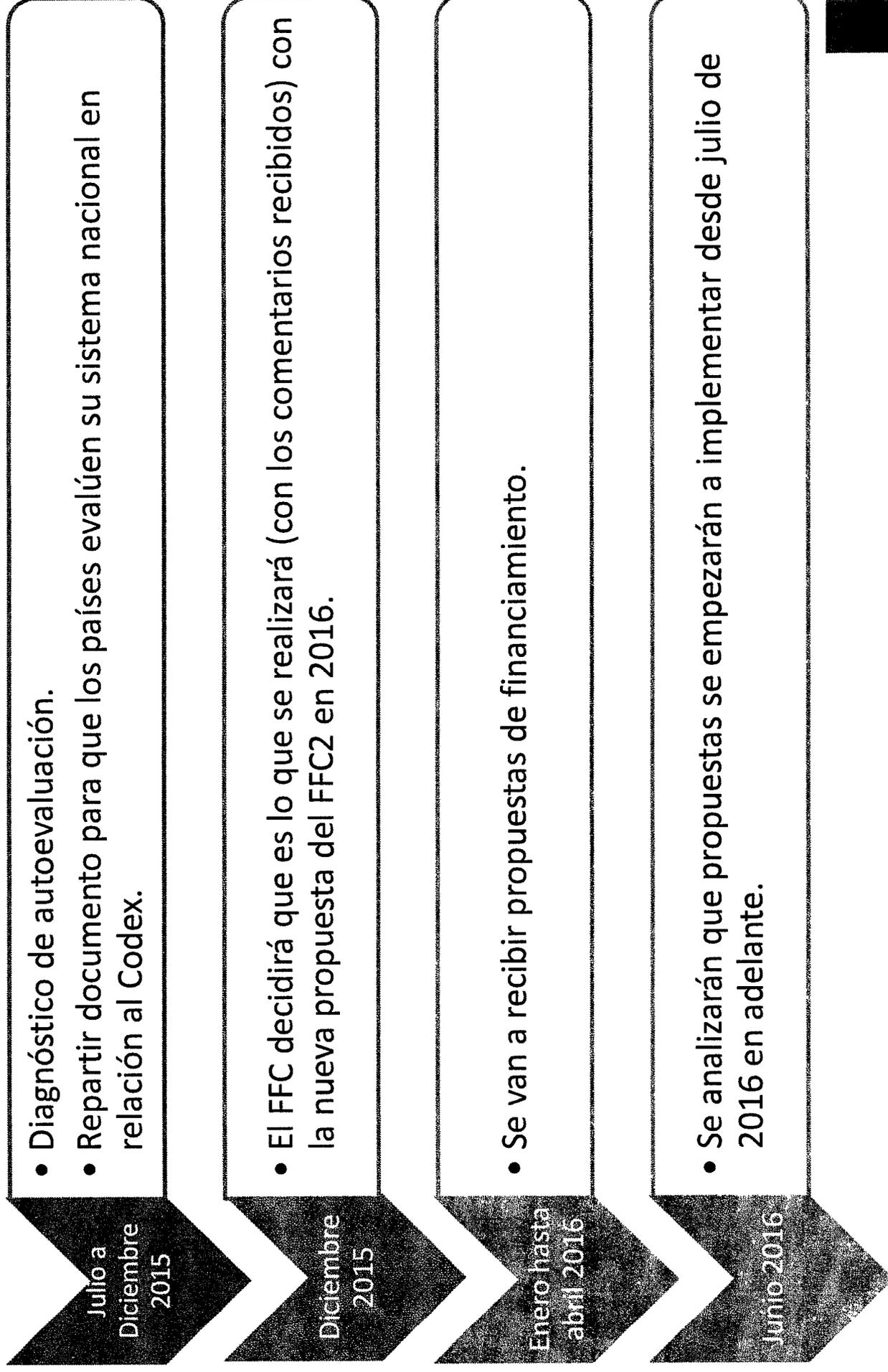
¿Qué pasa en la región CCLAC?

- ✓ Recordar que este proyecto aún está en desarrollo.
- ✓ Todos los países de la región podemos optar a postular al FFC 2.
- ✓ Como región tenemos la obligación de hacer algo.
- ✓ Existe con este nuevo FFC 2 una baja cantidad de países que se verán financiados.
- ✓ El proyecto contempla que los países puedan postular una vez en un período de 12 años (duración del FFC2).

¿Qué pasa en la región CCLAC?

- ✓ Existen agencias de cooperación internacional:
 - AGCID → Chile.
 - AUCI → Uruguay.
 - ABC → Brasil.
 - AMEXCID → México.
- ✓ Posibilidades de optar a proyectos de cooperación, cooperación Sur-Sur.
- ✓ Proyectos con IICA → Fondo contra el hambre y la pobreza.

Fechas sobre el FFC2





Gracias



COSTA RICA
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

meic

Ministerio de Economía, Industria y Comercio

**DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS
CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS
PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS
APLICABLES A LOS PRODUCTOS**

[Faint, illegible text]

Amanda Lasso Cruz
Dpto. Codex
Costa Rica

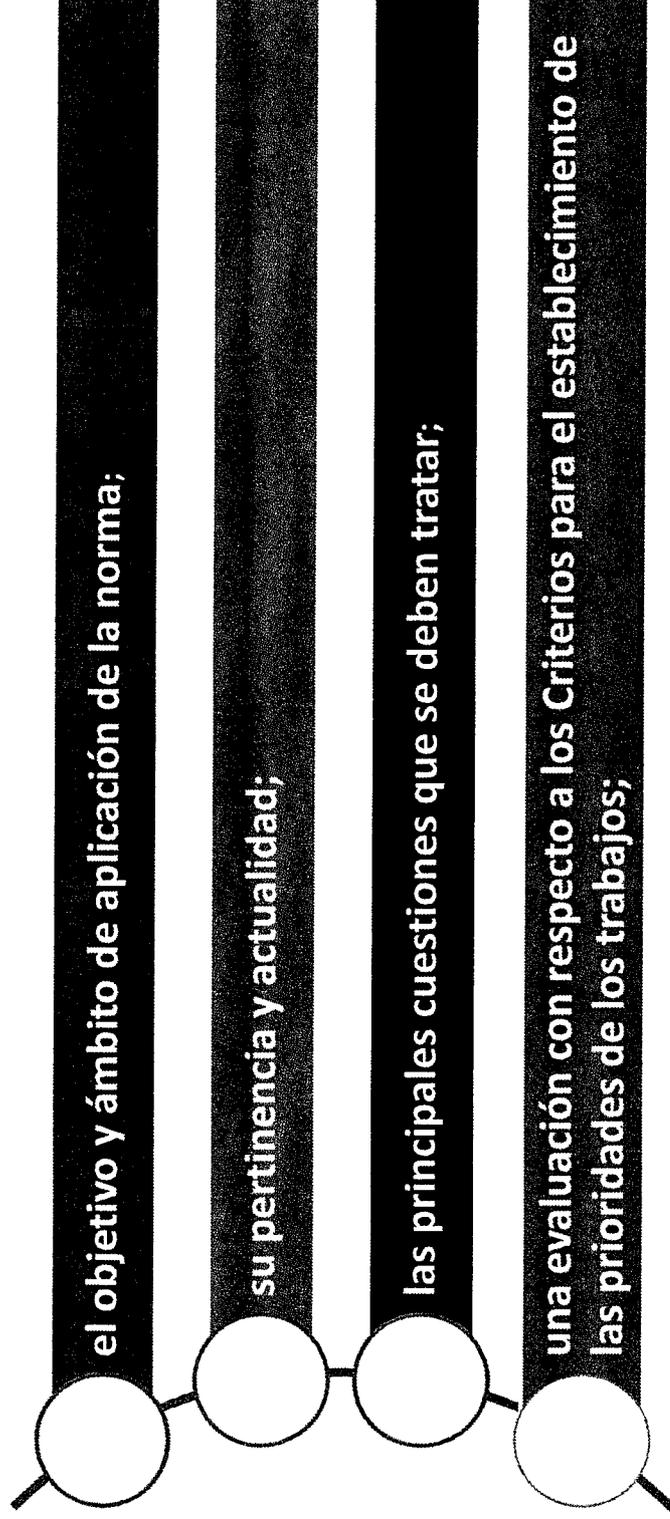
INTRODUCCIÓN

M.P de la Comisión del Codex Alimentarius (23ª edición)

El examen crítico; es un procedimiento que se aplica a la elaboración de normas y textos afines (por ejemplo, productos, códigos de prácticas, directrices, etc.) adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius.

¿Cómo iniciar un nuevo trabajo en Codex?

Pasos a seguir para presentar una nueva propuesta de trabajo o revisión de una existente.





COSTA RICA
GOBIERNO DE LA REPUBLICA

¿Cómo iniciar un nuevo trabajo en Codex?

meic
Ministerio de Economía, Industria y Comercio

la pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex;

información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex;

identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad;

la identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones;

¿Qué hacer con el documento?

1. El documento de proyecto debe presentarse primero al Comité Ejecutivo (CCEXE),

2. CCEXE lo revisa mediante lo que se conoce como “examen crítico”, que se encuentra en la sección II del Manual de Procedimiento¹*,

3. CCEXE recomienda su aprobación,

4. CAC aprueba la propuesta, e inicia el proceso de trámites del Codex,

I. Objetivo y ámbito de aplicación

Incluir un párrafo de “introducción” en el que se mencionen los antecedentes que originan la propuesta.

I. Objetivo y ámbito de aplicación

Redactar el objetivo de la norma y las especies que ésta comprenderá, los términos como es conocido el producto en el comercio, y los requisitos que se desean establecer. Asimismo se debe mencionar el destino del producto final y si existe alguna excepción o aclaración, ya sea norma regional o internacional.



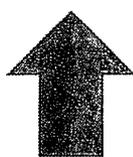
II. Pertinencia y actualidad

Se explica en 2 ó 3 párrafos.

Destacar la importancia en el entorno actual para el producto deseado.

Por ejemplo, profundizar sobre la importancia en el comercio y la armonización de los requisitos de identidad e inocuidad de alimentos*, innovaciones del mercado que carecen de normativa, calidad uniforme del producto entre otros.

Razones que facilitan el acceso a mercados y al mismo tiempo protegen a los consumidores asegurando prácticas equitativas en su comercio.





COSTA RICA
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

III. Las principales cuestiones que se deben tratar:



Son los aspectos relacionados con la identidad y calidad del producto, por ejemplo, requisitos mínimos de calidad, disposiciones relativas a las categorías de calidad, tamaño y tolerancias que le permitan diferenciarlo de otros productos con nombres similares, presentación, marcado y etiquetado.



IV. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

- a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.
- b) Diversidad de legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.
- c) Mercado internacional o regional potencial.
- d) Posibilidades de normalización del producto.
- e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.
- f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

El volumen y regiones de exportación es el factor determinante que define que una norma sea regional o internacional. Al proponer la elaboración de una norma regional, el comité de coordinación toma plenamente en consideración que establecer normas regionales es para los productos alimenticios destinados exclusiva o casi exclusivamente al comercio dentro de la región; y demuestra que no existe comercio, o comercio significativo, entre otras regiones o en las mismas. Este requisito contribuirá a evitar que se elabore más de una norma para un mismo producto (o uno similar) en diferentes regiones.

V. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos de Codex

Objetivo estratégico 1- Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan y sus Objetivos correspondientes del Plan Estratégico 2014-2019.

Ejemplar:

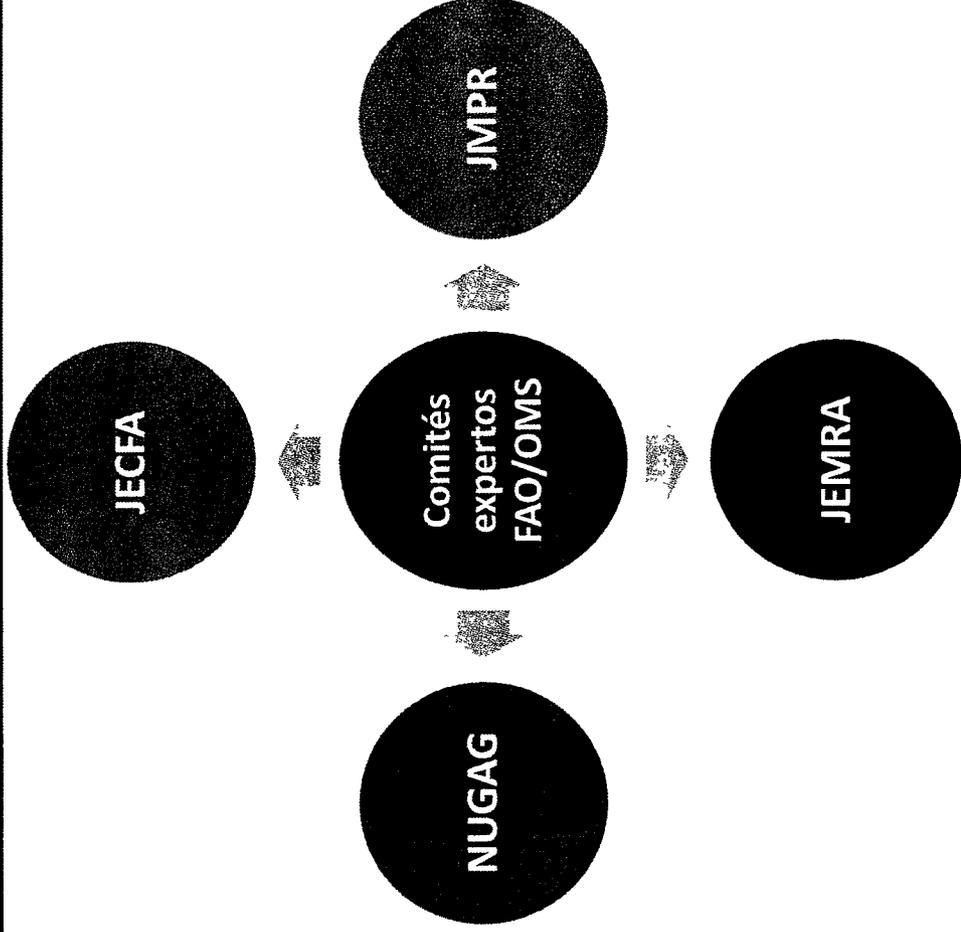
“La propuesta se basa en las consideraciones científicas y contribuye a establecer los requisitos mínimos de calidad del “nombre del producto”, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas equitativas en el comercio alimenticio

VI. Información sobre relación entre la propuesta y los documentos existentes de Codex.

Se debe hacer referencia a los documentos del Codex: códigos de prácticas de higiene y otros textos generales del Codex relativos a inocuidad, etiquetado, entre otros así como otros trabajos en curso del Codex.

La propuesta para la elaboración de una Norma del Codex para XXX es parte de los Términos de Referencia del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.

VII. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad





COSTA RICA
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

VIII. Contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Ministerio de Economía, Industria y Comercio



Especificar la contribución técnica que se pudiera obtener de una organización externa al Codex y en caso de no requerirse mencionar que no aplica al producto en particular.

Ejemplo: Se solicitará apoyo técnico de organizaciones exteriores durante el proceso de elaboración de la propuesta de norma en parámetros tales como Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas entre otros.

IX. Calendario propuesto para la realización de esos nuevos trabajos

Especificar:

- Número del periodo de sesiones de la Comisión del Codex que se prevé la adopción como nuevo trabajo (año),
- Su examen en el comité respectivo (año),
- La adopción preliminar en la Comisión del Codex (año),
- Ulterior examen en el comité respectivo (año) y,
- La adopción final como norma regional en el número de Período de Sesiones de la Comisión (año).
- Dependiendo del avance de los trabajos cabría la posibilidad de finalizar la norma para el "año".



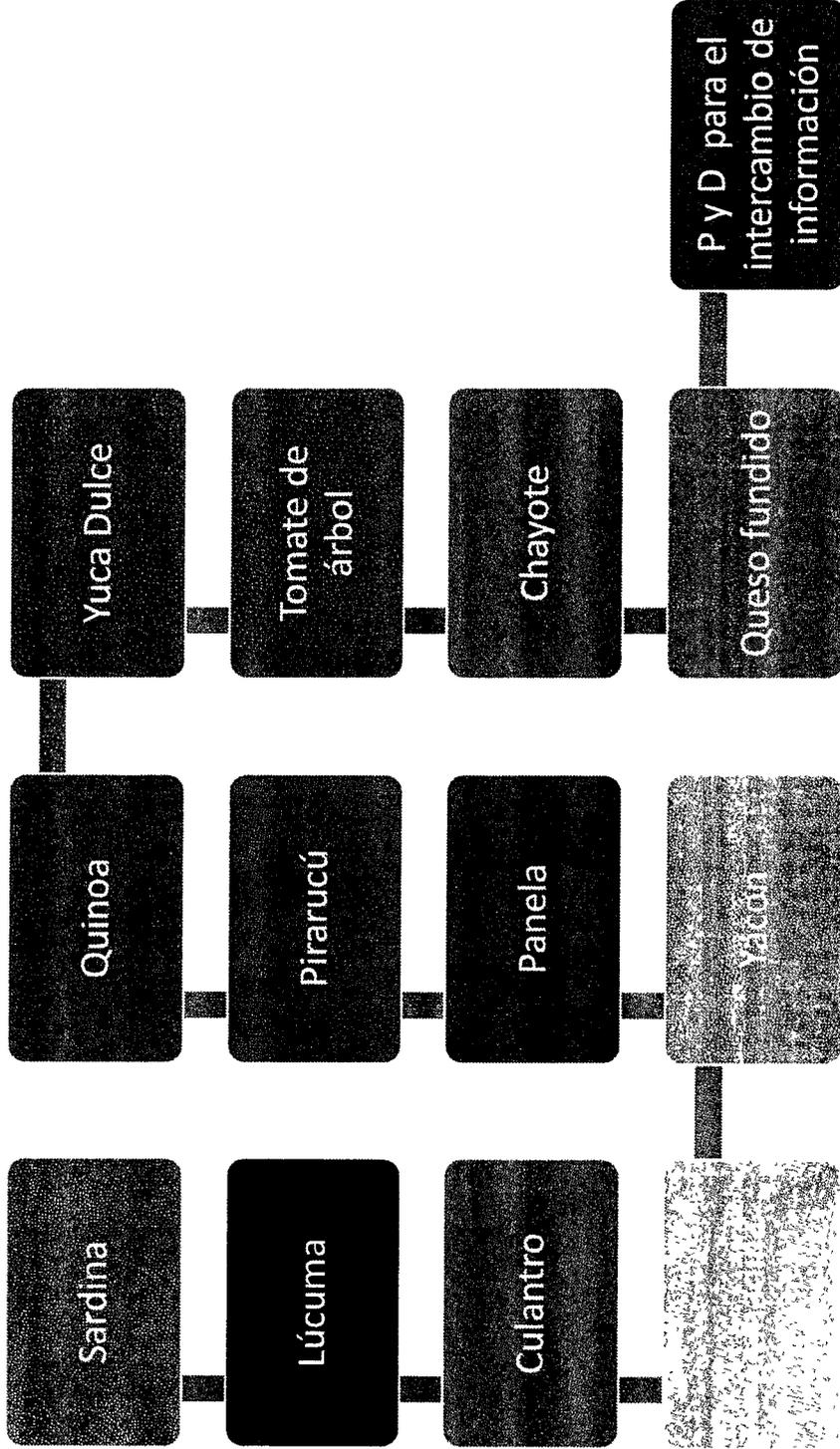
Proceso de trámites del Codex

La propuesta puede aprobarse en 8 pasos o bien en 5. Para el caso de las normas regionales, generalmente se someten al Procedimiento uniforme acelerado en el Trámite 3, para examinarla en el Trámite 4 en la reunión siguiente del comité sobre producto de que se trate.

Resumen

El país presenta el documento de proyecto al Comité Ejecutivo, éste lo revisa y envía su recomendación a la Comisión del Codex y la decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base del examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

Normas propuestas por CCLAC



Para reflexionar

Codex cuenta con 334 documentos (208 normas)

- ✓ ¿Cuál inconveniente presenta su país, para realizar propuestas de normas?
- ✓ ¿Por qué la región no presenta propuestas de normas?
- ✓ ¿Cómo CCLAC puede presentar una mayor cantidad de propuestas?

Muchas Gracias!

Thank You!

Amanda Lasso Cruz
Departamento Codex C.R.
Tel. + (506) 2549-1434
alasso@meic.go.cr
codexcostarica@meic.go.cr

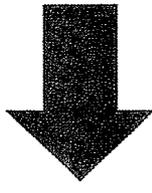
I. Objetivo y ámbito de aplicación

PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE LA NORMA REGIONAL DEL CODEX, PARA EL CULANTRO COYOTE (Eryngium foetidum)

1. Objetivo y ámbito de aplicación

Contar con una Norma Regional Codex, en la que se establezcan los requisitos para el Eryngium foetidum, con el fin de proporcionar al consumidor un producto inocuo y de calidad.

Aplica a las diferentes variedades y/o tipos comerciales de Eryngium foetidum de la familia de las Apiacea, que habrá de suministrarse fresco al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

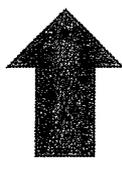


II. Pertinencia y actualidad

El culantro coyote (*Eryngium foetidum*) es una hierba aromática de consumo étnico y se comercializa principalmente en estado fresco, siendo muy sensible a daños físicos y contaminaciones, por tratarse de un producto de hoja cortada. Dadas esas características, se ha enfrentado a varios problemas en el mercado internacional, principalmente por la detección de *Salmonella* spp., residuos de plaguicidas (sin límites establecidos) y problemas fitosanitarios (hongos, insectos).

Esta situación motivó, a que varios miembros del Codex percibieran las preocupaciones relativas a la salud y, por consiguiente externaron su interés de establecer los requerimientos que aseguren un producto sin problemas de comercio e inocuidad. La normalización regional del culantro coyote (*Eryngium foetidum*), mejoraría la protección del consumidor y facilitaría el comercio internacional especialmente, para los países exportadores que básicamente son países en desarrollo.

Algunas denominaciones internacionales para el *Eryngium foetidum* son las siguientes: Culantro, culantrón, culantro coyote, culantro extranjero, culantro real, alcapate, escorzonera, samat, xamat, cilantro cimarrón, recaó, culantro culebra, cilantro ancho, jia yuan gian, koulant, chadwon, spiritweed, false coriander, long coriander, stinkweed, fitweed.





III. Principales cuestiones que se deben tratar

Esta propuesta de nuevo trabajo se aplica a las hojas de las variedades o tipos comerciales de *Eryngium foetidum*, que habrán de administrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Esto consistirá en lo siguiente:

- Establecer los requisitos mínimos de calidad
- Especificar las disposiciones relativas a la clasificación por calibres
- Definir las disposiciones relativas a las tolerancias de calidad y calibre
- Establecer disposiciones relativas a la presentación
- Determinar el marcado o etiquetado de acuerdo a las directrices establecidas por Codex Alimentarius
- Añadir las directrices establecidas por el Codex Alimentarius con relación a los contaminantes que afecten el producto
- Referirse a las directrices del Codex Alimentarius con relación a los requisitos de higiene





COSTA RICA
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

IV. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos



Ministerio de Economía, Industria y Comercio

En busca de la protección de la salud del consumidor, la seguridad alimentaria y para garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos, se presenta a continuación los criterios para la elaboración de una norma regional de *Eryngium foetidum*.

En Costa Rica, a nivel arancelario, el *Eryngium foetidum* no posee una partida que la describa exclusivamente, sino que se registra dentro de la partida 0709.90.90.90, del Capítulo séptimo del Arancel Aduanero: "Las demás hortalizas frescas o refrigeradas".





COSTA RICA
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

IX. Calendario



Ministerio de Economía, Industria y Comercio

4

Noviembre 2008	Se somete a aprobación del CCLAC para iniciar los trabajos sobre culantro de coyote
Junio 2009	El coordinador del CCLAC (México) en conjunto con Costa Rica presentarán el documento proyecto al Comité Ejecutivo. Este documento proyecto sería previamente consensuado por el CCLAC.
Julio 2009	Se somete a aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius como nuevo trabajo.
Noviembre 2010	Se discutiría en el CCLAC y existiría la posibilidad de proponer trámite 5/8 y terminar la norma siempre que se haya trabajado previamente y se obtenga consenso.



Codex Alimentarius Commission

38th Session

(July 6-11, 2015)

Summary/Highlights

Mary Frances Lowe

U.S. Codex Office

Latin America and the Caribbean

Colloquium on Codex

Montevideo, Uruguay

August 4-6, 2015

Outline

- Standards Adopted
- New Work Approved
- Amendments to the *Procedural Manual*
- Standard at Step 8: Recombinant Bovine Somatotropins (rbSTs)
- Support for Scientific Advice
- Codex Work Management and Functioning of the Executive Committee
- Codex Trust Fund Successor Initiative (CTF 2)
- Strategic Challenges and Approaches

Standards Adopted

- Most committee recommendations adopted without change or debate—testament to the good work our delegates do in their committees to reach consensus
- Many are important to United States and to CCLAC countries from food safety, public health, and trade perspectives
- Examples include: pesticide and veterinary drug residue limits, maximum limits for contaminants, NRV for potassium, mouse bioassay clarification, *trichinella* guidelines

Standards adopted after discussion, or with multiple reservations

- Ginseng products (concern about optional labeling provisions resolved with report clarification)
- Asian regional standards for soy products (CCMAS to review appropriate conversion factor)
- Pickled fruits and vegetables (EU objection to reference to General Standard for Food Additives)
- General Principles for Addition of Essential Nutrients to Foods
- Multiple MRLs, MLs for DON (European reservations)

Standards Adopted at Step 5 (comments, more work needed to resolve issues)

- Standard for fish oils (several CCLAC countries expressed concerns)
- Inorganic arsenic in husked rice (European, Egypt reservations)
- Processed cheese
 - CAC acknowledged progress compared to past efforts
 - Some major issues unresolved
 - Stress on need to complete work within 2016 timeframe
 - Physical working group to be hosted by New Zealand
 - European Union , Egypt reservations on Step 5

New Work Approved

- Significant new projects in Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS)
- Commodity standard for quinoa
 - reactivated Codex Committee on Cereals, Pulses, and Legumes (CCCPL) to work by correspondence
 - electronic working group chaired by Bolivia and co-chaired by United States, in Spanish and English
- Definition of biofortification, and clarification of how definition would be used and where it would best be placed (Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses)
- Commodity standard for dairy permeate powders (Committee on Milk and Milk Products)

Amendments to the *Procedural Manual*

- Revised Terms of Reference for the Codex Committee on General Principles, maintaining the requirement that work be referred by the Commission (not “self-tasking”)
- Revisions to encourage more consultation between commodity and general subject committees
 - questionable whether changes were necessary
 - clarification aimed at limiting additional burdens on countries proposing new work

Standard Held at Step 8: rbSTs

- Lengthy history, and lengthy debate at CAC 38
- Raised by Chile in 2012, prompting new review by Joint Expert Committee on Food Additives and Contaminants (JECFA)
- Issue goes beyond this particular standard, to fundamental principles of science-based standards and use of independent, international scientific expert bodies to develop food safety standards that protect consumers and ensure fair practices in food trade. Strong interventions from CCLAC countries in support of Codex principles
- Three JECFA evaluations found no risks to consumer health, and fully addressed all scientific/consumer health questions, but some Codex members refused to accept adoption. EU proposed discontinuation/no further consideration, essentially tossing aside 20+ years of work and three JECFA panel reviews

Standard Held at Step 8: rbSTs

Conclusion

The Commission recognized the validity of JECFA's risk assessment as the sound scientific basis for its deliberations on rbSTs. Nevertheless, the Commission, as the international risk management body recognized that consensus had not been reached on the adoption of the draft MRLs. In light of this, the Commission agreed to hold the draft MRLs for rbSTs at Step 8 to provide further time to facilitate a possible consensus. The draft MRLs would continue to be on the agenda of the CAC and open to discussion.

(para 62, REP 15/CAC)

Support for Scientific Advice

- Independent, international expert scientific reviews acknowledged as critical to development of science-based food safety standards. Cannot rely only on assessments by national or regional authorities for harmonized global standards
- Yet, chronic funding short-falls lead to backlogs and delay standards. Only a handful of countries contribute
- Secretariat proposed three options for longer term sustainability
- CAC 38 favored Option 1: integrate support for Codex and scientific advice in regular budgets of FAO and WHO
- Will require changes at WHO and FAO
- Short term problems also need to be addressed

Codex Work Management and Functioning of Executive Committee

- Grew out of discussions in Committee on General Principles in wake of creation of Committee on Spices and Culinary Herbs
- Secretariat paper distributed late, went beyond initial concerns, raising issues debated multiple times in recent past
- CCLAC (and African countries) have taken strong positions in support of Codex principles
- Important to respect CAC 38 conclusion to use Codex Strategic Plan as basis for work management evaluation, and to focus on areas where we can reach consensus and make progress
- Procedurally, this issue is in the hands of the Secretariat to develop new, "evidence-based" paper for discussion at CCGP

Codex Trust Fund Successor (CTF 2)

- CAC support for a successor initiative that shifts emphasis from physical presence at meetings to focus on more effective participation
- Many details lacking (e.g., eligibility, prioritization criteria) —may not be available until early 2016, possibly leading to a lapse in support?
- Governance issues—need to broaden the “Consultative Group” and increase transparency with donors and recipients
- Implications for CCLAC on our agenda for discussion in more detail

Strategic Challenges and Approaches

- Challenges to scientific basis of Codex work and principles on the role of science and consideration of other factors in Codex risk management (includes support for scientific advice)
- Lack of respect for Codex mandate, attempts to introduce factors beyond the scope of Codex
- Disregard for existing rules and principles, efforts to change rules to undermine incentives for consensus (by giving European region ability to block standards)
- Autonomy of Codex as a member-driven organization and appropriate roles of WHO and FAO in Codex work
- Need for improved coordination at national level to address Codex needs and challenges, esp. in terms of WHO, FAO, and WTO positions